

Texas Tailgate Burger (10 personer)

Preparation

Forma färsen till runda burgare och tryck dem ganska hårt. Låt stå!

Blanda samman osten med BBQ-såsen, smaka av och låt vila.

Stek löken mjuk i lite smör och låt även den stå.

Stek eller grilla burgaren till önskad stekgrad, salta och peppra. (Vi rekommenderar medium). Sista minuten klicka på ost/BBQ röran.

Rosta brödet lätt.

Bygg bottenbrödet, sedan löken, gurkan och slutligen chipsen. Lägg burgaren ovanpå chipsen och toppa med isberg och de 2 jalapenosvarianterna. Stick ett burgersvård genom skönheten.

Servera med Heinz Majjo och ketchup som swirlats i en skål vid sidan om. (279 089/90-279 067).



Produkter

högrevsfärs 20% alt Salomon Homestyle Burger	2 kg
silverlök, tunt skivad	4 st
riven ost med mycket smak, ex Västerbotten	4 dl
Sweet Baby Ray's Hickory BBQ Sauce (217 871)	10 st
Salomon Brioche Bun (213 058)	10 st
Sandwich Gurka *(kan inneholde spor av Senap)	250g
isbergssallad, fint strimlad	200g
Kettle Black Pepper Chips (276 710)	150g
El Paradiso Nachosliced Jalapenos (228 510)	200g
French's Crispy Jalapenos (217 601)	100g
Falksalt Flingsalt (201 510)	
svartpeppar från kvarn	

*Allergener