



Ingredienser

500 g hakket oksekød
4 salatblade
4 skiver tomat
4 skiver løg
4 skiver ananas
8 skiver bacon
4 burger boller
Salt og peber
Olie til stegning

Dressing:

100 g mayonnaise
3 spsk. ketchup
1 spsk. sennep
1 tsk. smoked paprika
1 fed hvidløg
1 spsk. limesaft

Beskrivelse

Dressing:

Rør mayonnaise med ketchup, sennep og smoked paprika. Pres hvidløget i. Tilsæt limesaft og rør godt.

Lun bollerne. Form 4 bøffer af oksekødet. Krydr med salt og peber.

Steg bacon sprødt i en smule olie. Steg bøffer og ananas.

Saml burgeren med dressing i bunden, så salatblad, tomatskive, løgringe, bøf, ananas, bacon og til sidst dressing og overbollen.