



### Ingredienser

600-800 g hakket oksekød

6 kviste timian

Salt og sort peber

1 spsk olie

4 burgerboller

Fintsnittet spidskål

1 rødløg

100 g syltede rødbeder

30 g kapers

Grov sennepsmayo:

3 spsk. god mayonnaise

2 spsk. grov sennep

15 g ristede hasselnødder

### Beskrivelse

Grov sennepsmayo:

Rist hasselnødderne på en tør pande, gnid de løse skaller af og hak dem groft. Rør mayonnaisen sammen med sennep og hakkede nødder.

Snit lidt spidskål fint.

Skær rødløget i skiver.

Skær rødbederne i tern. Læg rødbedetern og kapers på et stykke køkkenrulle til afdrypning.

Hak timian fint og bland det sammen med farsen. Del farsen i 4 stykker og form dem til burgerbøffer med en kniv. Krydr godt med salt og peber. Steg bøfferne i olie på en pande ved høj varme.

Lun burgerbollerne i ovnen og smør underbollerne med sennepsmayo. Læg lidt spidskål og bøffen på underbollen.

Læg løgringe på. Bland rødbedetern og kapers og læg dem oven på. Læg overbollen på.