

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 12 min.

Ingredienser

1½ dl mayonnaise

2-3 tsk. Sambal Oelek

1 rødløg

1 avocado

1 rød peberfrugt

250 g hakket oksekød (magert)

Salt og peber

2 burgerboller

Tilbehør: 1 lime frugt skåret i både

Beskrivelse

Rør mayonnaisen sammen med sambal oelek i en lille skål.

Pil rødløget og skær det ud i tynde skiver. Fjern sten og skræl på avokadoen. Skær den ud i både. Skær frøene væk fra peberfrugten. Skær den derefter i 4-6 store stykker.

Form to flade bøffer af oksekødet. Varm en grillpande op. Brun bøfferne 1 minut på hver side og krydr hver side med salt og peber. Skru lidt ned for varmen. Kom peberfrugtstykkerne og avokadostykkerne på samme pande. Vend dem jævntligt så alle siderne får farve. Steg bøfferne færdige, ca. 5 minutter på hver side.

Flæk burgerbollerne og varm dem på en rister. Smør chilimayonnaisen på bunden af brødene. Kom derefter en bøf på, stykker af avocadoen, peberfrugten og ringe fra rødløget. Serveres med lime i både, som kan presses hen over burgeren.