

Caféburger med krydret bøf

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

Fars:

500 g hakket oksekød

1 æg

2 fed presset hvidløg

2 spsk. chilisaUCE

2 spsk. olie

Salt

Peber

4 burgerboller

Hvidløgsmayonnaise

4 skiver bacon

4 skiver rød cheddarost

Salat

Tomat

Agurk

Tilbehør:

Pommes frites

Hvidløgs- og eller chilimayonnaise

Beskrivelse

Kom hakket oksekød, æg, olie, hvidløg og chilisaUCE i en skål. Rør farsen til den bliver fast. Dæk den til og stil den i køleskabet i 1½-2 timer.

Kom pommes frites i ovnen. Form farsen til bøffer og steg dem på en pande. Krydr med salt og peber.

Forbered salaten og steg baconskiverne. Lav chili- og/eller hvidløgsmayonnaise. Se opskrift. Varm burgerbollerne i ovnen.

Smør burgerbollerne med hvidløgsmayonnaise og byg burgerne. Server pommes frites samt hvidløgs- og/eller chilimayonnaise hertil.