



ELDIGA BURGARE

Metod: Direkt grillning **Förberedelsetid:** 10 minuter

Ingredienser:

1 kg mager nötfärs
2 vitlöksklyftor, finhackade
2 dl cheddar, mellanlagrad
1 tsk salt
3/4 dl färsk koriander, hackad
2 jalapeños, finhackade
1 tsk kummin
8 hamburgerbröd

Förberedelser & tillagning

Blanda försiktigt (använd fingertopparna) nötfärsen med kryddorna och osten i en stor skål. Forma till 8 burgare.

Förvärm grillen på MEDIUM-HIGH och pensla eller spreja gallren med vegetabilisk olja. Lägg burgarna på grillen och stek dem 2 minuter på varje sida. Sänk värmen till LOW och stek ytterligare 2 minuter på varje sida. Burgarna ska vara genomstekta men fortfarande saftiga.

Lägg på bröden när två minuter av tillagningstiden återstår och grilla dem lätt.