

Oppskrift

## Homestyle hamburger "Mexican style"



1

Rør sammen ingrediensene til salsaen og la den stå kjølig i noen minutter.

2

Mos avokado, og rør den sammen med resten av ingrediensene til en luftig avokadokrem.

3

Stek burgerne og legg på cheddar på slutten av steketiden så den smelter.

4

Montér med salat, avokadokrem og noen tortillachips i bunnen, før de toppes med salsa. Ha resten av tortillachipsene ved siden av.

**Må hamburger gjennomstekes?**

[Mattilsynet anbefaler](#) at burgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte burgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier. Varmebehandling til en kjernetemperatur på 70 °C vil være godt nok.

## Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



## Ingredienser

Gilde Hamburger Homestyle med oksebryst	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Salat	30 g
Tortillachips	100 g
Cheddar	4 skiver
<b>Cherrytomatsalsa</b>	
Cherrytomat, grovhakket	150 g
Rødløk, finhakket	30 g
Koriander, finhakket	1 ss
Lime, saften og revet skall	0,5 stk
Rød chili, finhakket	1 ts
Salt og pepper	
<b>Avokadokrem</b>	
Avokado	1 stk
Crème fraîche	1 ss
Limesaft	1 ss

Cherrytomatsalsa

Avokadokrem

Salt og pepper