Oppskrift

Lammeburger med tzatziki og grillede grønnsaker

1

Bland sammen lammekjøttdeig, oregano, egg, salt og pepper i en bolle.

2

Kjør urter, chili, hvitløk og grovt revet sitronskall i en blender til godt hakket. Ha det i bollen med kjøttdeig. Smuldre over fetaost og bland lett med hendene.

3

Del i fire emner og form til burgere. Stek burgerne i olje til de får en fin stekeskorpe og er gjennomstekte. La hvile noen minutter.

4

Grillede grønnsaker

Kutt aubergine og squash i tynne skiver på langs. Del paprika i store biter. Varm opp en grillpanne og pensle på litt olje. Grill grønnsakene til de får grillstriper. Legg til side.

5

Tzatziki

Riv agurk grovt og legg i et dørslag. Strø på salt og la stå i 10 minutter. Press ut så mye vann du kan. Ha i en bolle og bland inn yoghurt, hakket mynte og sitron.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fryst Pk

Egg 30 ML Miljø 8x30 Stk 15,12kg Enh

Ingredienser

Gilde Kjøttdeig av lam	400 g
Tørket oregano	1 ts
Prior Egg	1 stk
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts

Grillede grønnsaker

Tzatziki

Bladpersille, finhakket	0,5 dl
Mynteblader	10 stk
Basilikumblader	10 stk
Rød chili	0,5 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Sitron	1 stk
Fetaost	100 g
Olivenolje	2 ss
Hamburgerbrød	4 stk

Grillede grønnsaker

Squash	0,5 stk
Aubergine	0,5 stk
Rød paprika	1 stk

Tzatziki

Agurk	1 stk
Salt	1 ts
Yoghurt naturell	3 dl
Mynte, hakket	2 ss
Sitronsaft	1 ss