



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Texmex smashburger med chipotlekremet mais, guacamole og nachochips

Guacamole

½–1 bunt koriander
1 stk tomat
½ stk rødløk
1 stk avokado
½ stk lime

Chipotlekremet mais

½ pakke mais
½ pakke aioli
½ pakke chipotlemiks
½ stk lime

Texmex burger

300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
½ pakke chipotlemiks
½ stk rødløk

Til servering

1 pakke små tortillachips
½–1 pakke tomatsalsa

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Guacamole:** Skyll korianderen og tomaten. Grovhakk korianderen, og del tomaten i små terninger. Skrell og finhakk hele rødløken. Kutt avokadoen i to, fjern steinen, og ha avokadokjøttet i en bolle. Mos det sammen med en gaffel, og vend inn tomaten, korianderen og halvparten av løken. Smak til med salt og saft fra limen.

3. **Chipotlekremet mais:** Sil laken av maisen. Bland maisen og aiolien i en serveringsskål, og smak til med halvparten av chipotlekrydderet, litt salt og saft fra limen.

4. **Texmex burger:** Bland kjøttet med resten av chipotlekrydderet og rødløken. Fordel kjøttet i 2 like store kjøttboller. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Legg kjøttbollene i stekepannen og trykk dem flate med en stekespade (se tips). Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek dem i 2–3 minutter på hver side.

5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.

6. **Til servering:** Fyll hamburgerbrødene med litt av guacamolen, burgerne og den kremede maisen. Server tortillachipsene, tomatsalsaen og resten av guacamolen ved siden av.



TIPS!

For å unngå at kjøttet setter seg fast i stekespaden kan du legge litt bakepapir mellom kjøttet og stekespaden.