



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 linsler  
½ pakke chipotlemiks  
½ stk rødløk

## Til servering

½ pakke små tortillachips  
½–1 pakke tomatsalsa

## Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 stekepade (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 stekepaden kan du legge litt bakepapir mellom kjøttet og stekepaden.