



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsburgare med picklad gurka och rödkålssallad

Picklad gurka

Snackgurka 1 st

- Socker 1 msk
- Vitvinsvinäger 1 msk
- Vatten 2 msk

Fläskfärsburgare

Ingefära ½ bit

Vitlök 1 klyfta

Fläskfärs 250 g

- Salt ½ tsk

Rödkålssallad

Rödkål 150 g

- Vitvinsvinäger 1 tsk
- Salt ½ krm

Till servering

Hamburgerbröd 2 st

Chilimajonnäs ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten, Vitvinsvinäger

1. **Picklad gurka:** Skiva snackgurka tunt. Blanda socker, vitvinsvinäger och vatten i skål. Rör tills sockret löst sig. Blanda ner gurka. Låt stå tills servering.
2. **Fläskfärsburgare:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg ingefära och vitlök i en bunke och blanda med fläskfärs och salt. Forma till 2 burgare. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek burgarna ca 4 min per sida, tills de är genomstekta.
3. **Rödkålssallad:** Skiva rödkål tunt. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger och salt.
4. Värm gärna hamburgerbröden i den använda stekpannan.
5. Fyll hamburgerbröd med en klick chilimajonnäs, fläskfärsburgare och picklad gurka. Servera med rödkålssallad.