



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
- 🏠 Neutral olja

Rödkålssallad

- Rödkål 150 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Salt ½ krm

Till servering

- Hamburgerbröd 2 st
- Chilimajonnäs ½ förp

- 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.