



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smashed burger taco med smält ost, BBQ-sås och grönsaker

Tillbehör

Rödlök 1 st
Romansallad ½ st
Tomat 1 st
BBQ-sås 1 förp

Smashed burger taco

Tortillabröd ½ förp
Nötfärs 250 g
Hamburgerost ½ förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja

- 1. Tillbehör:** Skiva rödlök, romansallad och tomat.
- 2. Förberedelser smashed burger taco:** Lägg tortillabröd på arbetsbänken och fördela lika delar nötfärs på var och en. Tryck ut nötfärsen så tunt som möjligt på hela brödet. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
- 3. Smashed burger taco:** Hetta upp lite neutral olja på hög värme i en stekpanna. Lägg ner tortillabrödet med köttssidan nedåt och tryck till, stek ca 1 1/2 min, tills färsen blivit genomstekt.
- 4.** Lägg upp smashed burger taco på arbetsbänken med köttssidan upp. Lägg två skivor hamburgerost ovanpå. Upprepa proceduren med resten av färsen och tortillabröden (se tips!).
- 5.** Servera smashed burger taco direkt, fylld med grönsaker och BBQ-sås.

TIPS! Använd gärna två stekpannor för snabbare tillagningstid!