



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade BBQ-burgare med rostade morötter och limesdressad sallad

Till servering

Hamburgerbröd 2 st
Chilimajonnäs ½ förp

Rostade morötter

Morötter 300 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Rödvinvinäger ½ tsk
🏠 Salt

Burgare

Nötfärs 250 g
Dijonsenap ½ msk
Vitlök 1 klyfta
BBQ-sås 1 förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Limesdressad sallad

Lime 1 st
Tomat 2 st
Rödlök 1 st
Mixsallad 30 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade morötter:** Klyfta morötterna och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, rödvinvinäger och lite salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills morötterna fått färg.
3. **Burgare:** Lägg nötfärs i en bunke och blanda med dijonsenap, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar. Forma färsen till 2 st hamburgare. Bryn hamburgarna i en stekpanna med lite olja ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnsfast form och pensla burgarna med bbq-sås. Tillaga klart i ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Limesdressad sallad:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skiva tomat och rödlök. Lägg i en skål. Blanda ner mixsallad, finrivet skal och pressad saft från limen, lite salt och nymald svartpeppar.
5. Fyll hamburgerbröden med chilimajonnäs, burgare och limesdressad sallad. Servera med rostade morötter och resten av BBQ-såsen.