



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dinosaurieburgare i en grönsaksskog med nachochips och lavadipp

Lava dipp

Tomatsalsa 1 förp

Matyoghurt 1 dl

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Dino kropp

Hamburgerbröd 2 st

Nachochips 50 g

Snackgurka ½ st

Dino fyllning

Hamburgerost ¼ förp

Tomat 1 st

Grönsaksskog

Broccoli 1 st

Snackgurka ½ st

Dino burgare

Nötfärs 250 g

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

1. Lava dipp: Blanda tomatsalsa och matyoghurt i en skål. Smaka av med lite salt och nymlad svartpeppar.

2. Dino kropp: Skär ett snitt längst ovan sidan på brödet och tryck ner nachochips (som en dinosaurierygg). Lägg lite lava dipp på bottenbrödet. Skär gurkan i 2 stavar och gör ett snitt på ovansidan varje gurkstav. Tryck ner nachchips (som en dinosauriesvans).

3. Dino fyllning: Skär taggiga kanter på hamburgerosten. Skiva tomat tunt.

4. Grönsaksskog: Skär broccoli i buketter och koka mjuka i lättsaltat vatten ca 3 min. Skär gurka i stavar. Ställ broccoli och gurka upp som en skog.

5. Dino burgare: Blanda nötfärs med salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Forma till 2 burgare. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och stek burgarna ca 3 min per sida, tills helt genomstekta (innertemp 72°C).

6. Fyll dino kropp med dino burgare och dino fyllning. Servera dinosaurieburgaren i grönsaksskogen med resten av nachochipsen och lava dippen.