

Texmexburger med hjemmelaget salsa, guacamole og nachos

Hvis du trenger noe å styrke deg på midt i alle juleforberedelsene, er denne burgeren midt i blinken for deg. Eller kanskje en fin romjulsmiddag når du er lei av all julematen? Eller kanskje kommer du til å snuble over dette innlegget når det er sommer og du har lyst til å grille noe godt. I såfall må du et øyeblikk slippe alle ergrelser du måtte ha over dårlig norsk sommer eller barn som maser, se deg rundt og glede deg over at det ikke er snøstorm og minus 5 slik det er utenfor vinduet mitt akkurat nå. <3



Texmexburger:

(4-5 stk avhengig av størrelse)

600 g karbonadedeig

1 løk, finhakket

1 egg

1 finhakket chili, rensset for frø og hinner

2 fedd hvitløk, presset

2 ts worstershiresaus

1 ts salt

1 ts pepper

evt noen skiver (cheddar)ost

ønsket tilbehør ([guacamole](#), salat, tomat, hamburgerbrød, løk, akurk osv)

Ha alle ingredienser i en bolle og bland godt. Med rene hender former du 4-5 burgere og legger de på en ren fjøl eller lignende. Stek burgerne på middels til høy varme i noen minutter på hver side, avhengig av hvor rosa kjerne du ønsker. Når du har snudd burgerene, kan du legge på noen skiver ost hvis du vil ha cheeseburgere.



Tomatsalsa:

0,5 – 1 rød chili, rensset for hinner og frø

0,5 rødløk, finhakket

1 rød paprika

2 fedd hvitløk

1 boks hakkede tomater

saft av ca 0,5 lime, men smak deg frem

1 ts sukker

1 håndfull korianderblader

1 håndfull bladpersille

salt og pepper





Inspirasjon til denne oppskriften fant jeg [her](#)□