LAMM

Franskörtiga lammburgare

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Få burgare slår en riktigt saftig lammburgare med franska örtkryddor och härliga tillbehör.

Lammets kryddföljeslagare är rosmarin, timjan, mejram, persilja mm. Lite riven vitlök, grovmald svartpeppar och salt blandar vi också ner i härligheten.
Tillbehören som är supergoda till denna burgaren, är en färskostkräm med chèvreost, picklad rödlök, cheddarost, ventricina salami, några inlagda jalapenos och valnötter.

INGREDIENSER

30

Lammburgare
500 gram lammfärs
1.5 tesked salt
1-2 teskedar grovmald tellicherry svartpeppar
2 teskedar franska örter ica
2 stycken vitlöksklyftor
2 matskedar kallt vatten

Picklad Rödlök
1 styck rödlök
1 deciliter ättika 12 %
2 deciliter vatten
3 deciliter strösocker

Chèvrekräm
100 gram chèvreost
100 gram färskost med vitlök och örter

Övriga tillbehör
jalapenos skivade, valfri mängd
4-8 skivor cheddarost
100 gram rostade valnötter
8 skivor ventricina salami
smör till stekning och brödpensling
4 stycken hamburgerbröd typ brioche

GÖR SÅ HÄR

1. Hamburgaren: Blanda ihop alla ingredienser och vattnet först, gör färsen mer lättarbetad. Forma hamburgarna men tänk på att inte göra dem för bulliga, då de drar ihop sig lite under tillagningen.
Stek eller grilla på hög värme, någon minut per sida, lite beroende på hur genomstekt du vill ha dem och hur tjocka de är, men snitttiden är cirka 3-4 minuter per sida. Om du steker dem i stekpanna eller i form på grillen, så använd gärna lite smör till stekningen istället för olja, då det blir mycket godare.

2. Picklad rödlök: Koka upp ättika, vatten och socker i en kastrull och låt svalna lite. Lägg ner den skivade rödlöken och låt den ligga i lagen tills hamburgarna är redo att monteras

3. Chèvrekräm: Blanda ihop chèvren med färskosten (fungerar bäst med chèvre utan kant, annars skär du bara bort kanten).

4. Grovkrossa och rosta valnötterna i cirka 3-4 minuter i micron.

5. Pensla lite smör på brödets innersida innan du rostar dem i ugn eller på grillen.

6. Montera ihop hamburgarna som du vill ha dem.
Smaklig Spis!