



KÖTT

Hamburgare med cheddarkräm

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Hemgjorda hamburgare är så himla gott och enkelt att göra. Här serverade med en god cheddarkräm med jalapenos.



INGREDIENSER

1 kg nöt- eller högrevsfärs
salt och svartpeppar

Cheddarkräm

1,5 dl creme fraiche (34%)
150 g cheddarost
1 st vitlöksklyfta
1-2 msk inlagd jalapeno
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med cheddarkrämen, mixa ost tillsammans med creme fraiche salta & peppra (använd t ex stavmixen). Hacka jalapeno, i med det i ostblandningen och pressa ner en vitlöksklyfta. Rör om ordentligt och ställ in i kylan.

2

Dela färsen i 8 (125 grams) bitar direkt i förpackningen. Forma till hamburgare, salta och peppra. Stek i olja, godast tycker jag är att använda grillpannan. Diska ur pannan, hetta upp lite smör & olja stek hamburgerbröden tills de får en fin färg.

3

Fyll nu burgaren med t ex sallad, lök, tomat, cheddarkrämen & saltgurka.