



Burger med cheddar, linsyltet rucola og pære



2 personer



30 minutter



Juli 2025

Ingredienser:

- 2 stk burgerboller (på billedet fuldkorn fra Hatting)
- 400 gr oksefars til burgerbøffer á 200 gr/stk
- 4 skiver cheddar
- god mayonnaise
- salt/peber

Linsyltet rucola:

- 90 gr økologisk rucola
- 1 pære
- 1 spsk flydende honning
- 2 spsk hvidvinseddike
- 4 spsk smagsneutral olie
- salt/peber

Form 2 bøffer á 200 gr [jeg har brugt fars af krogmodnet okse]. Giv bøfferne godt med salt og peber og steg dem cirka 10 minutter på hver side; først i olie på den første side, og tilsæt en klat smør, når du vender dem. Når du så har vendt bøfferne, og der er 5 minutter tilbage, kommer du cheddar ovenpå.

Rist/varm burgerbollerne.

Linsyltet relish: Skyl rucola og skær pæren i tern. Vend rucola og pære med honning, hvidvinseddike, olie, salt og peber sammen i en skål lige inden servering, da rucola ellers falder sammen.

Anret: Smør over- og underbolle med mayonnaise. Fordel den linsyltede rucola på underbollen, så bøf og overbolle.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

