

LIHARUOAT -GRILLI



Salaattiburgerit

8 annosta

Ainesosat:

- 400 g naudanjauhelihaa
- 1/2 dl valmista bbq-kastiketta
- 1/2 tl suolaa
 - tilkka rypsiöljyä
- 200 g Champ ruskeita tai valkoisia herkkusieniä
- 100 g cheddarjuustoa
 - mustapippuria myllystä
- Lisäksi:
 - 1- 2 hopeaspulia ohuina renkaina
 - 2 tomaattia viipaleina
 - 2 pss Vihreäkeiju jääsalaattia



Valmistusohje:

Laita naudantiha kulhoon. Sekoita joukkoon bbq-kastike ja suola. Muotoile pihveiksi. Kuumenna öljy pannulla ja paista jauhelihapihvit molemmin puolin. Viipaloi herkkusienet ja paista kuumalla pannulla käännellen. Laita joukkoon cheddarjuusto ja mustapippuria myllystä ja anna sulaa sienten joukkoon. Laita jääsalaatinlehden väliin jauhelihapihvi, cheddar-herkkusienet, hopeaspulia ja tomaattia. Tarjoa heti!

Salaatinlehtiin käärityt burgerit sopivat myös keliaakikoille.

Avainsanat:

burgeri

Jääsalaatti

herkkusieni

gluteeniton

Hellapoliisi

Lähetä

Tallenna PDF

Tulosta



Kyröntarhat Oy
Kyröntie 515
21800 Kyrö

puh. (02) 838 77141
fax (02) 486 3319

Honkatarhat Oy
Kirkkokallio 20
38950 Honkajoki

puh. (02) 838 77102
fax (02) 573 4035

Hevi-Kolmio Oy
Kirkkokallio 20
38950 Honkajoki

puh. (02) 838 77102
fax (02) 573 4035

Mykora Oy
Mykorantie 28
27400 Kiukainen

puh. (02) 8387 7000
fax (02) 8387 7011

Autamme Punaista Ristiä auttamaan.

Autä Sinäkin.

www.punainenristi.fi