

Pulled outhurgare med limepicklad rödlök.



ingredienser 4 portioner:

560 gram Pulled outhurgare.

1 matsked Olivolja.

2 stycken Avocado.

2 stycken Tomater.

1 Salladshuvud.

4 stycken Hamburgerbröd.

2 stycken Rödlökar.

4 stycken Limefrukter.

1/2 tesked salt.

Gör så här:

Limepicklad rödlök:

skiva rödlöken i tunna skivor och lägg det i en skål.

Pressa saften från limefrukterna över rödlöken och tillsätt saltet.

Blanda detta i skålen och låt det stå och dra i minst 10 minuter.

Burgaren:

Värm Pulled oumpen i lite olja i en stekpanna på svag värme.

Den bränns lätt så rör om med jämna mellanrum.

Skiva avokado och tomat och riv loss 4 salladsblad.

Värm bröden lite lätt.

Börja med att lägga ett salladsblad på bottenskivan av brödet lägg på avocadoskivorna, tomatkivorna och en rejäl klick med oump.

Toppa med den limepicklade rödlöken lägg på omandelen av brödet.

Ät och njut.

Smaklig spis.