

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Höstig cheeseburgare med kantarell, lök och parmesan



## Höstig cheeseburgare med kantarell, lök och parmesan

Gilla 0 Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En smakrik dubbelburgare med kantarell, lök och parmesan.

Så här gör du:

1. Skiva löken i strimlor och lägg i panna med en klick smör. Stek på medelhög värme tills löken fått lite färg. Smaka upp med en nypa socker, salt, rosmarin och lökpulver och stek vidare tills löken nått önskad färg. Spara till senare.
2. Stek kantarellerna i smör tills de fått fin färg. Smaka upp med salt.
3. Blanda majonnäs med riven parmesan, smaka upp med lite mer vinäger och salt.
4. Dela färsen i fyra lika stora delar och rulla till stora köttbullar. Platta till bullarna så mycket du kan till en platt burgare. Den ska vara så tunn som möjligt. Stek i het panna med lite olja och salta och peppra på ovansidan. Vänd och lägg på en skiva ost på varje köttpuck. Stek tills osten smält. Köttet ska vara genomstekt. Lägg en puck på den andra så det blir en dubbelburgare.
5. Rosta brödet i ugnen eller i brödrost. Smeta på lite majonnäs på botten, på med sallad, köttet och toppa med lök, svamp och mer majonnäs på locket. Tryck ihop och hugg in.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

### Ingredienser

Vintips till detta recept: [Big Bossy Jane >>](#)

Receptet är för två personer.

- 400 gr högrevsfärs
- 1 gul lök
- 1 näve kantareller eller annan svamp
- 4 msk majonnäs (hemgjord eller Hellman´s)
- ½ dl fint riven parmesan
- Cheddarost
- Burgarbröd av bra kvalitet
- Romansallad eller isbergssallad
- Lökpulver
- Rosmarin
- Nypa socker
- Smör att steka i

**SMART SENIOR**

### Bli medlem gratis!

Nästa steg >>