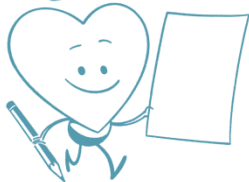




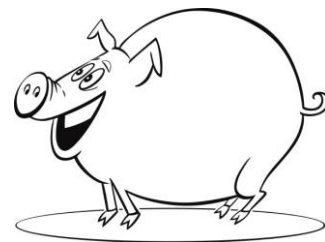
Grillede Thai-burgere med Ananas-relish

4 personer



Fars

500 gram hakket svinekød ca. 10 %
2-3 tsk. rød karrypasta
2 forårsløg
Frisk mynte og/eller koriander
1 tsk. salt
1 tsk. olie



Ananas-relish

1 lille ananas
Frisk mynte og/eller koriander
1 forårsløg
1 lime

Salat

½ spidskål, ca. 300 gram
1 spsk. peanuts
100 gram bønnespirer

Dressing

1 lime
½ tsk. rød karrypasta
2 tsk. olie, gerne sesamolie
Salt og peber

Tilbehør

4 burgerboller eller grovboller, 330 gram

Sådan gør du:

1. Tænd grillen. Pisk karrypastaen med 1 spsk. vand. Rør kødet med karrypasta, finthakkede forårsløg og 3 spsk. hakkede krydderurter og salt.
2. Del farsen i 4 kugler og form dem til bøffer. Pensl kødet med olie.
3. Hak ananassen groft og 1 spsk. krydderurter fint. Skær forårsløg fint. Bland ananas, krydderurter, forårsløg og 1 tsk. limesaft.
4. Snit spidskålen fint og hak peanuts groft. Bland spidskål, peanuts og bønnespirer. Pisk 2 spsk. limesaft, rød karrypasta og olie sammen og vend dressing i salaten. Smag til med salt og peber.
5. Grill bøfferne ca. 4 minutter på hver side. Lun brødet på grillen.

Tips:

Bøfferne kan også steges på panden.

