

Gresk lammeburger med tzatziki



Gresk hamburger av norsk lam med tzatziki! Gled deg til en gresk-norsk opplevelse!

1

Lag tzatziki først

Lag tzatziki og la den stå kaldt. Rasp agurk på råkostjern og ha over salt. La det trekke i 10 minutter og press ut vannet. Finhakk hvitløk og bland det sammen med agurk og yoghurt. Ha over litt pepper og vipps - en klassisk gresk tzatziki.

2

Lag burgeren og del opp tilbehør

Finhakk hvitløk, fennikel og mynte og bland dette med lammekjøttdeig i en bolle. Ha i et egg, potetmel, salt og pepper og elt alt sammen til en deig. Form tre-fire burgere avhengig av hvor tykk burger du ønsker, og fyr opp grillen. Del aubergine, squash og rødløk i skiver. Del agurk på langs med osthøvel og legg i kaldt vann så skivene blir crispy.

3

Grill burgeren

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at burgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte burgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier.

Grill burgere og skivet aubergine og squash. Legg på brød på slutten så blir de litt lune. Monter burgere slik: brød , tzatziki, hjertesalat, skivede grønnsaker, burger, agurk, kalamata oliven, mynte.

Tips! Godt med fetaost til!

Ingredienser

Du trenger dette til å lage burgeren

Gilde kjøttdeig av lam	400 g (1 pk)
Hvitløksfedd	2 stk
Fennikel	0,5 stk
Mynte	1 neve
PRIOR egg	1 stk
Potetmel	2 ts
Salt & Pepper	

Topping

Hamburgerbrød	4 stk
Hjertesalat	1 stk
Aubergine	1 stk
Squash	1 stk
Kalamata oliven	1 glass
Agurk	1 stk
Rødløk	1 stk

Tzatziki

Gresk yoghurt	3 dl
Agurk	1,5 stk
Salt	1 ts
Hvitløksfedd	2 stk

Pepper

Allergener

- Egg
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose