Ananászhamburger

30—40 Perc

Elkészítés

1. Keverjük össze a fűszerpaprikát, az oregánót, a majorannát, a cayenne borsot és a fokhagymát, és adjunk hozzá egy nagy csipet sót és borsot. Keverjük a fűszerkeveréket a darált marhahúshoz, és formázzunk a masszából négy egyforma méretű pogácsát.
2. Vágjuk le az ananász tetejét, szeleteljük fel a gyümölcsöt, majd hámozzuk meg.
3. Süssük ropogósra a bacont, és mossuk meg a rukkolát. Hámozzuk meg és vágjuk vékony szeletekre a lilahagymát. Mossuk meg és szeleteljük fel a paradicsomot.
4. Egy tapadásmentes serpenyőben (vagy grillserpenyőben) hevítsük egy kevés olajat, és süssük a pogácsák mindkét oldalát körülbelül 3 percig.
5. Vágjuk félbe az avokádót, távolítsuk el a magot, és egy kanál segítségével kanalazzuk ki a húsát. Adjunk hozzá sót, borsot és egy kevés olívaolajat, majd törjük össze villával. Adjunk hozzá ízlés szerint citromlevet (opcionális).
6. Rétegezzük az ananászszeletek felére az avokádókrémet, a húspogácsát, a bacont, a hagymakarikákat, a paradicsomszeleteket és a rukkolát, és fedjük be a maradék ananásszal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

500 g	Darált marhahús
1 db	Nagy ananász
1 db	Lilahagyma
2 db	Fürtös paradicsom
50 g	Rukkola
8	Bacon
2 db	Avokádó
1 tk.	Paprika, füstölt
0.5 tk.	Bio oregánó, morzsolt
0.5 tk.	Bio majoranna, morzsolt
0.5 tk.	Chili Cayenne, őrölt
0.5 tk.	Fokhagyma granulátum
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész
	Olívaolaj
	Citromlé (opcionális)