



BBQ sajtburger Coleslaw salátával

🕒 40–50 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

600 g	Darált marhahús
2 db	Fürtös paradicsom
4 db	Salátalevél
1 db	Lilahagyma
4 db	Csemegeuborka
4 db	Bacon
4 db	Hamburgerzsömlé
50 ml	BBQ szósz
3 tk.	🔥 Grill barbecue fűszerkeverék

A káposztasalátához

500 g	Fejes káposzta
3 db	Sárgarépa
50 g	Majonéz
1 tk.	Cukor
3 ek.	Almaecet
	🔥 Tengeri só, durva szemű
	🔥 Feketebors, őrölt

- 1 Vékonyan szeleteljük fel a fejes káposztát, és sózzuk meg. Tegyük félre legalább 10 percig.
- 2 Keverjük össze a darált marhahúst a Kotányi Grill Barbecue fűszerkeverékkel, és formázzunk belőle 150 g-os húspogácsákat.
- 3 A káposztasaláta elkészítéséhez: Hámozzuk meg és vékonyan szeleteljük fel a sárgarépákat. Az öntet elkészítéséhez keverjük össze a majonézt, a cukrot, az almaecetet és egy nagy csipet Kotányi borsot.
- 4 Nyomkodjuk ki a káposzta levét, keverjük össze a sárgarépával és az öntettel, és hagyjuk összeérni.
- 5 Szeleteljük fel a paradicsomokat. Mossuk meg a salátaleveleket. Vágjuk karikára a hagymát, és szeleteljük fel a csemegeuborkát.
- 6 Grillezzük a hamburgerpogácsákat mindkét oldalukon nagyjából 3-5 percig, attól függően, hogy mennyire átsütve szeretnénk. A húspogácsákat gyakran fordítsuk meg. Grillezzük meg a bacont. A grillezés végén helyezünk egy szelet cheddar sajtot a hamburgerpogácsákra, és hagyjuk kissé ráolvadni.
- 7 Vágjuk fel a hamburgerzsömlét, és rövid ideig grillezzük meg a belsejét. Kenjük meg a zsömlé alsó felét BBQ szósszal. Helyezzünk rá egy salátalevelet, egy hamburgerpogácsát, paradicsomszeleteket, hagymakarikákat, csemegeuborkát és bacont. Tegyük rá a zsömlék tetejét a hamburgerre. A kész hamburgert a káposztasalátával együtt tálaljuk.

