

Pljeskavica med paprikasalsa i en smörad bulle

Total tid **19 Min.** **12 Min.** Tid för förberedelse **7 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till pljeskavican:

200 g	finhackad gul lök
30 g	finhackad vitlök
1 kg	nötfärs
800 g	lammfärs
20 g	sött paprikapulver
10 g	bakpulver
100 ml	solrosolja
20 g	salt

Till salsan:

250 g	finhackad röd paprika
250 g	finhackad gul paprika
250 g	fint tärnad grön paprika
150 ml	<u>Kikkoman Kryddig</u> <u>Chilisås för Kimchi</u>
150 g	finhackad rödlök
2 g	färsk, finhackad koriander

Till hamburgerbröden:

10	hamburgerbröd, 75 g styck
150 ml	smör

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda lök, färs, paprikapulver och bakpulver till en smidig deg och forma till 190 g hamburgerbiffar. Stek eller grilla på båda sidor i het solrosolja i ca. 4 minuter.

Steg 2

Blanda paprikan, Kikkoman Kimchi Chilisås, lök och koriander.

Steg 3

Halvera bröden och stek de skurna sidorna i smör i 3 minuter på medelvärme.

Steg 4

Fördela salsan på undersidan av bröden, lägg biffarna ovanpå och servera toppat med andra halvan av brödet.