



Miniburgare med cheddar

Ingredienser

8 små hamburgerbröd
350 g högrevsfärs
150 g färs på bringa
8 skivor cheddar
1 tomat, skivad
2–3 msk majonnäs
8 blad romansallad

Gör så här

Dela hamburgerbröden och rosta dem i en stekpanna eller i ugnen 3–4 min tills de blir gyllenbruna. Blanda ihop högrevsfärsen och bringfärsen och forma 8 små hamburgare. Stek dem i en het panna 3–4 min på varje sida. Salta och peppra medan du steker. Lägg på en ostskiva när du vänt hamburgaren första gången.

Bygg ihop din hamburgare genom att klicka lite majonnäs på bottenbrödet, lägga på sallad, hamburgerkött, tomat och till sist lägger du på locket.

Pannkakstårta fylld med hallonsylt, vaniljglass och toppad med färska jordgubbar



Ingredienser

6 dl mjölk
2½ dl vetemjöl
3 ägg
½ tsk salt
1 dl hallonsylt
½ liter vaniljglass
1 liter färska jordgubbar, delade i halvor

Gör så här

Börja med pannkakorna. Vispa ihop hälften av mjölken med mjöl och salt tills du får en slät smet. Lägg i resterande mjölk samt äggen och vispa ihop allt. Låt stå och vila 30 min.

Stek pannkakorna gyllenbruna med lite smör i en stekpanna. Låt pannkakorna kallna ordentligt. Bygg sedan upp din pannkakstårta genom att varva pannkakor, glass och sylt. Toppa med jordgubbar och börja ät på en gång.

Alla recept
finner du även på
storasaluhallen.se
& svt.se/recept

Rosenbröd fyllda med leberkåse, picklad gurka och strimlad lök

10 st

Ingredienser

2 dl majonnäs
1 dl chilisås
10 rosenbröd
10 skivor Leberkåse
smör till stekning
10 salladsblad

PICKLAD GURKA:

1 gurka
½ dl ättika (12%)
1 dl strösocker
1½ dl vatten
1 tsk salt

Gör så här

Hyvla gurkan med osthyvel eller mandolin. Blanda ättika, socker, vatten och salt och tillsatt gurkan, låt dra ca 15 min.

Blanda ihop majonnäs och chilisås till en dressing. Dela bröden och stek köttpastejen i smör på hög värme.

Fördela Leberkåse, dressing, sallad och gurka på bröden till burgare.

Kalastårta med vaniljkräm, sylt och toppad med glaserade färska bär

Ingredienser

1 färdig tårtbotten
2 dl hallonsylt
4 dl vaniljkräm
500 g blandade bär
2 dl aprikosmarmelad, smält
ev choklad till garnityr

Gör så här

Fördela sylt på ena tårtbotten och hälften av vaniljkrämen på den andra. Lägg ihop och bred ut den sista vaniljkrämen över tårtan. Lägg på bären och pensla över med aprikosmarmeladen. Ställ kallt innan servering.

Alla recept
finner du även på
storasaluhallen.se
& svt.se/recept