
Lille sommerburger med BBQ og Tzatziki

Det skal du bruge

- 1 pakke små sliders (4 stk.)
- 1 pakke burgerbøffer (4 stk.)
- 1 pakke cheddar i skiver
- 1 bønne tzatziki
- 1 tube BBQ
- 1 pakke hjertesalat
- 1 gl. taco salsa
- 1 grøn peber
- 1 tomat
- 1 stk. forårsløg
- 1 pose blandet revet cheddar og mozzarella

Sådan gør du

- Kødet sættes i airfryer 7 min. ved 200 grader med BBQ og ost på (du kan også grille dem eller stege dem på en pande BUM).
- Del sliders bollerne i to.
- Smør bunden med BBQ, og læg ost på toppen.
- Brødet luner et par minutter
- I bunden kommes lidt tzatziki og salat
- Læg bøffen på.
- Salsa som er vendt med de hakkede grøntsager kommes på og så låg

Voila - det smager piv godt

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen

