

Grillburger med basilikum & mozzarella

8 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 10 min.

Velegnet på grill

Ingredienser

800 g hakket oksekød

½ dl Santa Maria Grill Oil Allround

2 tsk. salt

Sort Peber

Santa Maria BBQ Sauce Orginal

8 burgerboller

100 g mozzarellaost

2 tomater

1 rødløg

Frisk basilikum

Variationer

Retten kan godt laves uden grill. Steg bøfferne på en pande og varm brødene på en rister eller i ovnen. Vær dog opmærksom på at bøfferne kommer af med en masse væske og det kan blive nødvendigt at hælde noget af væsken væk under stegningen.

Beskrivelse

Bland kødet med grillolien og saltet. Form det til 8 bøffer. Pensel dem med grillolien på begge sider og kom dem på en varm grill. Krydder dem med sort peber. Grill dem i ca. 5 minutter på hver side.

Varm brødene på grillen. Fordel BBQ sauce på bunden af brødene. Læg derefter en bøf på. Derefter kommes en skive mozzarella, en skive tomat, en skive rødløg og en masse frisk basilikum på.