

Hamburgare

Ingredienser

Hamburgare
Hamburgerbröd
Isbergssallad
Tomat
Gurka
Hamburgerdressing
Rödlök
Olja
Grillkrydda
Ketchup
Senap

10

personer

recept

inköp

20 st	20 st
20 st	20 st
1 st	1 st
6 st	6 st
2 st	2 st
	2 tuber
2st	2 st
Lagom	1 flaska
Lagom	1 liten
	1 flaska
	1 tub

20

personer

recept

inköp

40 st	40 st
40 st	40 st
2 st	2 st
12 st	12 st
3st	3st
	4 tuber
4 st	4 st
Lagom	1 flaska
Lagom	1 liten
	1 stor frp
	1 flaska

50

personer

recept

inköp

100 st	100 st
100 st	100 st
5 st	5 st
25 st	25 st
10 st	10 st
	8 tuber
8 st	8 st
Lagom	1 flaska
Lagom	1 stor
	2 stora frp
	2 flaskor

Specialkost

Vegansk burgare
Glutenfritt

Vegansk dressing

Gör så här:

- 1 Skär upp grönsakerna och lägg upp i separata skålar.
- 2 Bryn smöret gyllenbrunt. Stek hamburgarna på medeltemperatur.
- 3 Stek en kort stund, vänd burgaren och krydda med grillkrydda, vänd igen och krydda.
- 4 Låt burgaren stekas klart på båda sidorna, vänd så lite som möjligt.
- 5 Lägg fram burgarna och alla tillbehör och låt deltagarna bygga sina egna burgare.

Tänk på att
alltid dubbelkolla
specialkost så
alla kan äta!