



Hjemmelavede gourmet-burgere med tomater og spinat

Nogle gange opstår der en ny yndlingsret ud af et forsøg. Denne gang har jeg forsøgt at forene familiens ønske om burger med mit ønske om grøntsager og sundhed på bordet. Og det var et hit. Idéen er, at man laver en "sofrito" med løg, hvidløg og tomater - og kommer spinat i til sidst. Kom det i dine grillede burger og nyd et virkelig godt glas frugtrig rødvin med masser af frugtsødme. Så er lykken sikret.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 45 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 800-1000 g hakket oksekød (de resterende grillede hakkebøffer kan frys)
- salt
- peberblanding
- paprika
- 3-4 skiver emmentalerost eller fx Leerdammer
- ca. 400 g friske spinatblade
- nogle kviste friske krydderurter, fx oregano
- 2 store bøftomater
- 2 løg
- 1 fed hvidløg
- 3 spsk. olivenolie
- evt. ½-1 mild chili
- sennep (gerne Arffmanns)
- evt. lidt chilisauc (fx sambal oelek)
- 4-6 gode burgerboller

Fremgangsmåde

Lav burgerbøffer på ca. 100-150 g hver. Et tip til nemt at forme ensartede bøffer er at lave en rund klump, lægge den på et bræt, lægge et stykke madpapir ovenpå og presse godt ned med



Til denne ret anbefaler vi



Barbera d'Asti, Cà Nova

Viotti Vini

Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



Edmeades Zinfandel

Edmeades Vineyards

Californien, USA

Varenr. 6444936



**Barbera d'Alba Superiore,
Froi**

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2371836





bagsiden af en desserttallerken mod kødklumpen. Vupti, så har du en flot formet burgerbøf.

Sådan laves en sofrito

En sofrito er en vigtig base i det spanske køkken. Hak løg og steg det ved lav varm på en pande med olivenolie. Løget skal være gennemsigtigt, da det danner en god smag. Undgå, at det bliver brunt. Efter nogle minutter tilsætter du et presset hvidløg og derefter de hakkede tomater. Fortsæt med at stege ved lav varm i 8-10 minutter. Drys med salt. Så har du en sofrito, som kan bruges som base i mange retter. Har du lyst, kan du tilsætte den friskhakkede chili. Lige før serveringen varmer du den op igen og kommer den store bunke spinat ovenpå, som falder hurtig sammen. Pynt med friske krydderurter.

Burgere

De rå burgerbøffer krydres med salt, peberblanding og paprika og grilles. Kom et stykke ost på hver burger, når bøfferne vendes. Flæk og rist burgerbollerne godt.

Sådan laves du gourmet-burgere

Start med en bollebund, smør med et lag sennep. Kom et par store skefulde rygende varm tomat/spinat-blanding (sofrito) ovenpå, læg bøffen med ost ovenpå, dryp lidt chilisauce på og til sidst bollens top. God appetit!