

## Gresk lammeburger med tzatziki



Gresk hamburger av norsk lam med tzatziki! Gled deg til en gresk-norsk opplevelse!

1

### Lag tzatziki først

Lag tzatziki og la den stå kaldt. Rasp agurk på råkostjern og ha over salt. La det trekke i 10 minutter og press ut vannet. Finhakk hvitløk og bland det sammen med agurk og yoghurt. Ha over litt pepper og vips.. En klassisk gresk tzatziki.

## 2

### Lag burgeren

Finhakk hvitløk, fennikel og mynte og bland dette med lammekjøttdeig i en bolle. Ha i et egg, potetmel, salt og pepper og elt alt sammen til en deig. Form burgere og fyr opp grillen. Del aubergine og squash i skiver og del agurk på langs med osthøvel og legg i kaldt vann så skivene blir crispy.

## 3

### Grill burgeren

Grill burgere og skivet aubergine og squash. Legg på brød på slutten så blir de litt lune. Monter burgere slik: brød , tzatziki, hjertesalat, skivede grønnsaker, burger, agurk, kalamata oliven, mynte.

**Tips!** Godt med rødløk og fetaost til!

## Ingredienser

Du trenger dette til å lage burgeren

Gilde kjøttdeig av lam	400 g (1 pk)
Hvitløksfedd	2 stk
Fennikel	0,5 stk
Mynte	1 neve
PRIOR egg	1 stk
Potetmel	2 ts
Salt & Pepper	
<b>Topping</b>	
Hamburgerbrød	4 stk
Hjertesalat	1 stk
Aubergine	1 stk
Squash	1 stk
Kalamata oliven	1 glass
Agurk	1 stk
<b>Tzatziki</b>	
Gresk yoghurt	3 dl
Agurk	1,5 stk
Salt	1 ts
Hvitløksfedd	2 stk

Du trenger dette til å lage burgeren

Topping

Tzatziki

Pepper

Allergener

- Egg
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose