

Beer Can Burger med jalapeno och ost

1 port.

Ingredienser:

Beer Can Burger

1 st ölburk oöppnad
250 g nötfärs eller högre
salt

peppar
lökpulver
chiliflakes
paprikapulver
2 skivor Bacon

Fyllning

jalapeno finhackad, efter
tycke och smak
3-4msk ost t.ex.
cheddar

Gör så här:

Blanda färsen med kryddorna och rulla sen stora köttbullar.

Ta en ölburk och pressa ner den i mitten av färsen. Pressa in kanterna mot ölburken och linda baconskivorna runt burgaren. Tag bort ölburken. Fyll hålet efter ölburken med jalapenos och ost. Lägg dom på grillen, indirekt värme ca 150 grader, i ca 40 minuter. Sätt på ett lock på grillen om du har det. Servera som hamburgare med sallad, lök, tomat och bröd. Toppa gärna burgaren med BBQ-sås!



Beer Can Burger med jalapeno och ost

1 port.

Ingredienser:

Beer Can Burger

1 st ölburk oöppnad
250 g nötfärs eller högre
salt

peppar
lökpulver
chiliflakes
paprikapulver
2 skivor Bacon

Fyllning

jalapeno finhackad, efter
tycke och smak
3-4msk ost t.ex.
cheddar

Gör så här:

Blanda färsen med kryddorna och rulla sen stora köttbullar.

Ta en ölburk och pressa ner den i mitten av färsen. Pressa in kanterna mot ölburken och linda baconskivorna runt burgaren. Tag bort ölburken. Fyll hålet efter ölburken med jalapenos och ost. Lägg dom på grillen, indirekt värme ca 150 grader, i ca 40 minuter. Sätt på ett lock på grillen om du har det. Servera som hamburgare med sallad, lök, tomat och bröd. Toppa gärna burgaren med BBQ-sås!



Beer Can Burger med jalapeno och ost

1 port.

Ingredienser:

Beer Can Burger

1 st ölburk oöppnad
250 g nötfärs eller högre
salt

peppar
lökpulver
chiliflakes
paprikapulver
2 skivor Bacon

Fyllning

jalapeno finhackad, efter
tycke och smak
3-4msk ost t.ex.
cheddar

Gör så här:

Blanda färsen med kryddorna och rulla sen stora köttbullar.

Ta en ölburk och pressa ner den i mitten av färsen. Pressa in kanterna mot ölburken och linda baconskivorna runt burgaren. Tag bort ölburken. Fyll hålet efter ölburken med jalapenos och ost. Lägg dom på grillen, indirekt värme ca 150 grader, i ca 40 minuter. Sätt på ett lock på grillen om du har det. Servera som hamburgare med sallad, lök, tomat och bröd. Toppa gärna burgaren med BBQ-sås!



Beer Can Burger med jalapeno och ost

1 port.

Ingredienser:

Beer Can Burger

1 st ölburk oöppnad
250 g nötfärs eller högre
salt

peppar
lökpulver
chiliflakes
paprikapulver
2 skivor Bacon

Fyllning

jalapeno finhackad, efter
tycke och smak
3-4msk ost t.ex.
cheddar

Gör så här:

Blanda färsen med kryddorna och rulla sen stora köttbullar.

Ta en ölburk och pressa ner den i mitten av färsen. Pressa in kanterna mot ölburken och linda baconskivorna runt burgaren. Tag bort ölburken. Fyll hålet efter ölburken med jalapenos och ost. Lägg dom på grillen, indirekt värme ca 150 grader, i ca 40 minuter. Sätt på ett lock på grillen om du har det. Servera som hamburgare med sallad, lök, tomat och bröd. Toppa gärna burgaren med BBQ-sås!

