

Parmesanburgare



2 portioner

2 råa hamburgare

Salt och peppar

1 msk smör

100 g riven Parmigiano Reggiano

2 hamburgerbröd

2 blad krispsallad

1 tomat, skivad

1 rödlök, skivad

2 msk aioli

2 msk pesto

Krydda hamburgarna med salt och peppar och bryn dem i smör i en stekpanna. Lägg hälften av Parmesanen ovanpå varje hamburgare och ställ in dem i ugnen på 180 grader i ca 10 minuter. Ta bortnarna av hamburgerbröden och toppa dem med aioli, sallad, tomat, rödlök och pesto. Placera en hamburgare på varje hamburgerbröd. Toppa med resten av Parmesanen innan du lägger på överdelen av hamburgerbrödet.