

Parmesanburger



2 porsjoner

2 rå hamburgere

Salt og pepper

1 ss smør

100 g revet Parmigiano Reggiano

2 burgerbrød

2 blader crispysalat

1 tomat, i skiver

1 rødløk, i skiver

2 ss aioli

2 ss pesto

Krydre hamburgerne med salt og pepper og brun dem i smør i en stekepanne. Ha halvparten av Parmesanen på toppen av hver burger og stek dem videre i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter.

Anrett underdelene på burgerbrødene og topp med aioli, salat, tomater, rødløk og pesto.

Legg en hamburger på hvert burgerbrød.

Topp med resten av Parmesanen før du setter på lokket.