

## Hamburgare med grillade grönsaker

4 portioner

- Nötfärs, 600-800 g.
- Hamburgerbröd, 4 st.
- Rödlök, 4 st.
- Aubergine, 1 st.
- Tomater, 4 st.
- Nektariner 4 st.

Dela nötfärsen i fyra lika stora delar. Pressa samman dem till en boll med händerna (som en snöboll – så kompakt som möjligt) och platta ut dem till burgare. Salta och peppra.

Halvera rödlökarna. Pensla snittytorna med olja.

Skiva auberginen och pensla tunt med olja. Salta.

Halvera tomaterna. Pensla med olja. Salta

Halvera nektarinerna och ta ur kärnorna. Pensla med olja.

Dragonmajonnäs:

- 4 ägg
- 2-3 tsk rödvinvinäger
- 2 tsk dijonsenap
- ca 5 dl neutral olja (majs, soja, jordnöt, helst inte raps eller oliv)
- salt, peppar, dragon

Ta fram äggen ur kylsjåpet i förväg så att de håller (ungefär) rumstemperatur.

Separera äggulorna från vitorna och håll gulorna i en skål.

Vispa äggulor med vinäger, senap och salt tills det är ordentligt blandat.

Tillsätt oljan lite i taget under ständig vispning tills det har majonnäskonsistens. Håller man för snabbt kan den skära sig. Börja i sådant fall om med en ny äggula och tillsätt den skurna majonnäsen lite i taget under ständig vispning.

Smaka av med peppar och dragon, ev. mer vinäger eller pressad citron.

- Grilla grönsakerna och håll dem varma.
- Grilla hamburgarna till önskad genomgrillning.
- Grilla (snabbt) snittytorna på hamburgerbröden.
- Montera hamburgarna med majonnäs, senap, ev. ketchup, ev. jalapenos (eller vad man nu tycker är gott).
- Servera med grillade grönsaker.

## Inköpslista

- Nötfärs, 600-800 g.
- Hamburgerbröd, 4 st.
- Rödlök, 4 st.
- Aubergine, 1 st.
- Tomater, 4 st.
- Nektariner 4 st.
- Ägg, 4 st
- Dijonsenap
- 1 flaska neutral olja (majs, soja, jordnöt, helst inte raps eller oliv)
- Dragon