Big Mac Smash Burger Tacos



Ingredienser

Smash Burger:
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 1 ts søt paprikapulver
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 ts løkpulver
♥ kvernet salt og pepper

Big Mac Tacos:
♥ 6 små tortillalefser (se tips)
♥ 6 skiver cheddarost
♥ 0,5 isberg- eller crispisalat
♥ 0,5 løk
♥ 2 tomater
♥ 2 sylteagurker

Big Mac Dressing:
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 100 g majones
♥ 2 ss ketchup
♥ 2 ts søt sennep
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 sylteagurk, finhakket
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start gjerne med å lage klar Big Mac Dressing:
Ha alle ingrediensene i en bolle. Rør ingrediensene sammen. Smak til med litt hvitvinseddik og kvernet salt og pepper.

Big Mac Smash Burger Tacos:
Ha kjøttdeigen i en bolle og tilsett krydderet.

Kna krydderet godt inn i kjøttdeigen. Del kjøttet i 6 like store deler.

Legg 6 små tortillalefser utover en fjøl. Press kjøttet utover på hver lefse, og godt ut i kanten på lefsen. Gjør alle lefsene klare før du starter stekingen.

Stek hver tortillalefse i stekepanne med kjøttsiden vendende nedover i 2 - 3 minutter, til kjøttet er gjennomstekt. Ha litt olje i stekepannen mellom hver lefse. Når kjøttet er stekt, snus tortillalefsen slik at kjøttsiden vender oppover. Legg på en skiver cheddar og stek i et par minutter til. Ha gjerne lokk på pannen slik at osten lettere begynner å smelte.

Brett de ferdigstekte tortillaburgerne dobbelt og fyll dem med strimlet salat, løk- og tomatskiver, og biter av sylteagurk hvis du liker det. Topp med herlig Big Mac Dressing!

Tips

♥ Husk at du bør bruke tortillalefser i den minste størrelsen (mini).

♥ Pass på at du presser kjøttdeigen godt ut i kantene på tortillalefsen, for kjøttet kommer til å krympe litt innover under stekingen.

♥ Best servert nystekt! De smaker best, og det er også lettest å bøye og fylle de stekte tortillalefsene mens de er varme. Hvis det går noen minutter før de spises, kan de gjerne settes i et tacostativ hvis du har det. Alternativt kan du avkjøle dem i buet tilstand hvis du støtter dem inntil hverandre i et fat med kanter.

♥ Se også **Big Mac Salad (Hamburgersalat)**.

♥ **Crispy Chicken Cæsar Smash Tacos** lages på samme måte, så sjekk ut disse også!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/big-mac-smash-burger-tacos