Big Mac Salad (Hamburgersalat)



Ingredienser

Big Mac Salad:
♥ 400 g kjøttdeig (se tips)
♥ 1 ss smør
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 isbergsalat
♥ 3 store tomater
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 dl sylteagurk
♥ 200 g cheddar (se tips)

Big Mac Dressing:
♥ 1,5 dl crème fraîche
♥ 50 g majones
♥ 1 ss ketchup
♥ 1 ts søt sennep
♥ 0,5 ts hvitløkspulver
♥ 2 ss sylteagurk, finhakket
♥ 0,5 ss hvitvinseddik
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start gjerne med å røre sammen ingrediensene til dressingen. Smak til med litt hvitvinseddik og kvernet salt og pepper. Dressingen kan oppbevares i kjøleskapet til du er klar til å lage salaten.

Stek kjøttdeig i en stekepanne med en spiseskje smør til kjøttet er helt gjennomstekt. Krydre godt med kvernet salt og pepper. Avkjøl.

Finsnitt salaten og ha den i en salatbolle. Skjær tomatene i terninger og ha i bollen. Skjær rødløken i tynne skiver og tilsett. Skjær sylteagurk i mindre biter og tilsett. Riv cheddarosten og tilsett.

Jeg synes det er litt stilig å servere salaten i en ryddig presentasjon, slik at man ser ingrediensene hver for seg, og med dressingen ved siden av. Men selvfølgelig kan du fordele dressingen på toppen, og eventuelt blande salaten sammen, hvis du foretrekker det.

Tips

♥ Jeg har her brukt halv porsjon av **Big Mac Dressing (Hamburgerdressing)**, som jeg synes er passelig til denne salaten, men det er ikke noe i veien for å lage mer dressing hvis du ønsker det.

♥ Hvis du vil lage en lettere variant av denne dressingen, kan du redusere mengden majones og bytte crème fraîche med lettrømme. Smaken blir omtrent den samme, men det vil gjøre at dressingen får en litt tynnere konsistens.

♥ Det går fint å bruke karbonadedeig i stedet for kjøttdeig.

♥ Cheddarost fås kjøpt ferdigrevet i flere matbutikker, men jeg synes det smaker best med ekte, engelsk cheddar som jeg river selv. Bruk gjerne godt modnet cheddar hvis du får tak i det, for den har ekstra mye smak.

♥ Dressingen kan fint lages flere timer og dager i forveien (dekk til skålen med plastfolie), men selve salaten bør serveres noenlunde nylaget slik at salaten er crispy og god.

♥ Se også populære **Big Mac Smash Burger Tacos**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/big-mac-salad-hamburgersalat