

Halloumiburgare med grillad aubergine och chimichurrimajo.

Ute lyser septembersolen och morgonen var precis sådär härlig som en dag i september bara kan vara. Kanske känner du att säsongen då vi stod och njöt framför grillen i goda vänners lag är förbi. Men inte då. Antingen gör man som min grillfantast till pappa och bylsar på sig ordentligt med kläder, laddar upp med bra musik eller en ljudbok och tar sig an grillprojektet med liv och lust. Själv är jag mer av den sorten som hellre grillar klart det jag ska fort och kilar in.

Då är mina halloumiburgare med chimichurromajo perfekt att göra. Det är gott, enkelt och går riktigt fort att grilla. Se bara till att fixa bröd av bra kvalitet och ge även dem lite yta på grillen. Det lyfter hela rätten!

Idag flirtar vi lite med det argentinska köket då chimichurri är en kryddstark sås som har sitt ursprung i Argentina och vi i glaset har det argentinska vinet Expedition Malbec. Det ekologiska vinet är fruktigt och gudomligt gott med inslag av blåbär, körsbär och färska örter.



4



30 MIN

Ost

Grillat

Burgare

Vegetariskt

Chimichurrimajo

Ingredienser:

1 dl hackad grillad paprika
1 dl hackad färsk persilja
1 tsk hackad medelstark chili
1 vitlöksklyfta
2 dl majonnäs
1 tsk vitvinsvinäger
1 nypa socker
Salt
Svartpeppar

Gör så här:

1. Blanda hackad, grillad paprika med hackad persilja och hackad chili.
2. Skala och finhacka vitlöken.
3. Blanda allt tillsammans med majonnäs och vinäger. Smaka av med en liten nypa socker, salt och svartpeppar. Gör gärna chimichurrimajon en stund i förväg så smakerna hinner sätta sig.

Halloumiburgare

Ingredienser:

2 förpackningar à 200 g halloumi
4 hamburgerbröd
1 aubergine
Olja
Salt
1/2 gurka

Gör så här:

1. Dela halloumitarna försiktigt längs med så att du får 4 platta bitar halloumi. Grilla dem tills osten fått fin färg på båda sidor.
2. Lägg öven bröden på grillen och låt de få färg.
3. Skiva auberginen i skivor. Pensla med olja och strö över salt. Grilla tills de har fått en fin yta.
4. Hyvla gurkan i strimlor.
5. Bred ett lager chimichurrimajo på botten av de grillade bröden, lägg på aubergineskivor, halloumi, gurka och bröd. Servera direkt!



Spara i lista

Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

65,00 kr

Expedition Malbec Organic har en mycket fruktig, ungdomlig och trevlig doft med inslag av blåbär, körsbär och viol. Smaken är fruktig med inslag av blåbär, körsbär, viol, och färska örter.

Se också



Linnéas paket med fisk och primörer är fyllda med smak.

Linnéa älskar sitt fiskpaket som kan läggas på antingen grillen eller i ugnen. Ett litet paket fyllt med goda smaker.

[Läs mer](#)



Hur väljer man vin till grillat?

Dryckesexperten Mats tipsar om hur man väljer rätt vin till den mat man grillar.

[Läs mer](#)



Grilla vegetariskt - recept och dryckestips.

Är du sugen på att grilla mer vegetariskt i sommar? Då har du hamnat rätt. Här har vi samlat flera goda vegetariska grillrecept med tillhörande vintips.

Läs mer

Utskrift