**Gör din egen Nacho Burger med chrunch**

Kombinationen av krispiga nachos, krämig nacho cheese dressing och sötsyrlig picklad rödlök påminner om smakerna och texturerna man hittar i fredagsmyset.

**Picklad rödlök**

Skala och skiva rödlök tunt och lägg i en skål. Blanda rödvinsvinäger, socker, salt i en skål. Låt stå rumstemperatur i minst 30 minuter.

**Hamburgare**

*Gör själv från grunden eller köp färdig valfri burgare.*

Dela nötfärsen i lika stora bitar och forma fyra hamburgare. Platta till burgarna, pensla med olja. Stek burgare 2-3 minuter per sida så de får ordentligt med stekyta

Stek bröden i en torr panna så de får lite stekyta. Klicka ketchupen på brödet, lägg på salladsblad och skivad tomat. Klicka på ordentligt med Amerikansk dressing Nacho Cheese och toppa med picklad rödlök och nacho chips.

**Ingredienser**

Picklad rödlök

1st rödlök

1 dl rödvinsvinäger

1 tsk salt

**Hamburgare**

600 g nötfärs av högrev

Salt

Svartpeppar

1 msk olivolja

4 salladsblad

2 tomater

1 tub Kavli Amerikansk Dressing Nacho Cheese

Valfri mängd nacho chips