

Chil iburger med avocadosalsa



6 personer

1 kg hakket oksekød
1 lille finthakket løg
3 tsk. finthakket chili
1 tsk. knust spidskommen
1 lille dåse tomatkoncentrat
2 spsk. knust koriander
6 boller
salat
2 avocadoer i små tern
2 spsk. lime eller citronsaft
1 hakket tomat
1 lille dåse majs

Bland oksekød, løg, chili, spidskommen, tomatkoncentrat og koriander.
Del farsen i 6 og form til meget flade bøffer.
Steg dem på grillen.
Bland avocado med saft, tomat og majs.
Rist bollerne og saml burgerne.