

Mexikanska burgare på midsommarafton

Firade midsommarafton enligt tradition med goda vänner. Åttonde året i rad nu kom vi fram till att det var. Alla är matintresserade, så det brukar bli en hel del god mat. I år testade vi att grilla mexikanska burgare och friterade pommes frites av sötpotatis. Till det hade vi en massa goda tillbehör. Det blev riktigt, riktigt gott!



Mexikanska hamburgare

4 portioner

Burgare

800 g nötfärs

2 vitlöksklyftor

1 gul lök

2 äggulor

1 msk dijonsenap

5 droppar tabasco

2 tsk chipotlekrydda
2 tsk flingsalt
2 tsk grovmalen svartpeppar

Tillbehör

Cheddarost, amerikansk färdigskivad för burgare
Hamburgerbröd
Guacamole
Krispsalladsblad
Tomat
Baconskivor
Stark senap
Ketchup
Picklad rödlök
Sötpotatispommes



Frasiga sötpotatispommes

4 portioner

4 sötpotatisar
Rapsolja eller annan neutral olja till fritering
Flingsalt

Skär potatisen i stänger. Lägg stängerna i en skål med kallt vatten och låt ligga där i minst 30 minuter. Ta upp sötpotatisen, lägg dem på en handduk eller hushållspapper och låt torka. Friter pommesen två gånger på 180 grader. Första gången i cirka 3-4 minuter och sista friteringen tills de är gyllenbruna och ser frasiga ut. Strö över flingsalt och servera.



Silltårta brukar vi äta istället för silllunch. Den är ett säkert kort som följer med år efter år. Den längtar vi alla till att få sätta tänderna i. Recept på den finns [här](#).





Hela familjen samlad.

Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat
<https://gradinskan.se>



Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat
<https://gradinskan.se>



Barnaskaran



Traditionellt midsommarfirande i Rö



Stella och Elsa ordnade femkamp på kvällen.



Vinnarlaget



