



## Big Mac Smash Burger Tacos

### Ingredienser

Smash Burger:

- ♥ 400 g kjøttdeig
- ♥ 1 ts søt paprikapulver
- ♥ 1 ts hvitløkspulver
- ♥ 1 ts løkpulver
- ♥ kvernet salt og pepper

Big Mac Tacos:

- ♥ 6 små tortillalefser (se tips)
- ♥ 6 skiver cheddarost
- ♥ 0,5 isberg- eller crispisalat
- ♥ 0,5 løk
- ♥ 2 tomater
- ♥ 2 sylteagurker

Big Mac Dressing:

- ♥ 3 dl crème fraîche
- ♥ 100 g majones
- ♥ 2 ss ketchup
- ♥ 2 ts søt sennep
- ♥ 1 ss hvitvinseddik
- ♥ 1 ts hvitløkspulver
- ♥ 1 sylteagurk, finhakket
- ♥ kvernet salt og pepper



### Fremgangsmåte

*Start gjerne med å lage klar Big Mac Dressing:*

Ha alle ingrediensene i en bolle. Rør ingrediensene sammen. Smak til med litt hvitvinseddik og kvernet salt og pepper.

*Big Mac Smash Burger Tacos:*

Ha kjøttdeigen i en bolle og tilsett krydderet.

Kna krydderet godt inn i kjøttdeigen. Del kjøttet i 6 like store deler.

Legg 6 små tortillalefser utover en fjøl. Press kjøttet utover på hver lefse, og godt ut i kanten på lefsen. Gjør alle lefsene klare før du starter steking.

Stek hver tortillalefse i stekepanne med kjøttsiden vendende nedover i 2 - 3 minutter, til kjøttet er gjennomstekt. Ha litt olje i stekepannen mellom hver lefse. Når kjøttet er stekt, snus tortillalefsen slik at kjøttsiden vender oppover. Legg på en skiver cheddar og stek i et par minutter til. Ha gjerne lokk på pannen slik at osten lettere begynner å smelte.

Brett de ferdigstekte tortillaburgerne dobbelt og fyll dem med strimlet salat, løk- og tomatskiver, og biter av sylteagurk hvis du liker det. Topp med herlig Big Mac Dressing!

## Tips

♥ Husk at du bør bruke tortillalefser i den minste størrelsen (mini).

♥ Pass på at du presser kjøttdeigen godt ut i kantene på tortillalefsen, for kjøttet kommer til å krympe litt innover under steking.

♥ Best servert nystekt! De smaker best, og det er også lettest å bøye og fylle de stekte tortillalefsene mens de er varme. Hvis det går noen minutter før de spises, kan de gjerne settes i et tacostativ hvis du har det. Alternativt kan du avkjøle dem i buet tilstand hvis du støtter dem inntil hverandre i et fat med kanter.

♥ Se også [Big Mac Salad \(Hamburgersalat\)](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/big-mac-smash-burger-tacos>