Ruishampurilainen

Aineet:
1 pyöreä, halkaistu ruispalaleipä
jauhelihapihvi
lehti- tai jäävuorisalaattia
tomaattia
kurkkua
sinappi-kurkkusalaattia

Valmistus:
Huuhdo kasvikset. Revi salaatti pieniksi paloiksi ja viipaloi tomaatti ja kurkku. Laita kylmä jauhelihapihvi ruisleivän väliin ja kuumenna mikrossa noin minuutin ajan tai kunnes tuntuvat kuumilta. Täytä lämmennyt hampurilainen: alle leivän pohjaosa, sitten salaattia, tomaattiviipale, pihvi, paljon kurkkusalaattia, tuoretta kurkkua ja lopuksi leivän yläpuoli.

Jos valmistat pihvit itse, lämmitä leipä mikrossa ja nosta väliin kuuma pihvi suoraan pannulta. Vinkki: voit käyttää jauhelihapihvin sijasta myös kala- tai kasvispihvejä.