



Ingredienser:

400 g	kjøttdeig
1 ts	salt
½ ts	pepper
1 ss	meierismør
4 skiver	ost
4 ss	ketchup
4 stk	hamburgerbrød
½	paprika
4 stk	sorte oliven
½	sjarlottløk

1. Kna kjøttdeigen med salt og pepper til den er seig.
2. Form til hamburgere og stek i en panne med smør på middels til høy varme.
3. Stek til de har fin stekeskorpe på begge sider, og fremdeles er saftige inni.
4. Skjær hakk til monstertenner i den ene kanten av osteskiven og legg på burgeren, slik at tennene henger over kanten. Ha lokk på pannen og sett til side et par minutter så osten smelter litt.

5. Dekorér hamburgerbrødbunnen med ketchup som blod, og legg på osteburgen. Topp med brødtoppen.

6. Skjær spisse trekanter av paprika til horn, og del oliven i skiver til øyne. Dytt en liten bit sjalottløk i hullet til oliven som pupiller. Stikk horn og øyne ned i burgerbrødet og server.