

Smashburger



Prøv Birgers smashburger med syltet rødløk, cheddarost, tomater, salat og burgerdressing. Denne blir det kamp om!

1

Slik gjør du

Legg kjøttdeigen i en bolle. Finhakk to hvitløksfedd og ha det oppi. Krydre med litt salt og pepper. Bland alt sammen med hendene til hvitløk, salt og pepper er godt fordelt i deigen. Del så opp blandingen i fire burgere. Klem ned burgerne til den er ca 1,6 cm tykk med en stekespatte eller tilsvarende.

2

Stek eller grill burgeren på høy varme

Deretter grilles eller stekes burgerne i 4 min på hver side, til hamburgerne er gjennomstekt. Gjerne legg cheddar på hver av burgerne slik at det smelter.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at hamburgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte hamburgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier.

3

Bygg burgeren - Husk at det skal være to burgerpøkker i hver smashburger

Ha et godt hamburgerbrød med salat, cheddarost, tomat, syltet rødløk, sennep og BBQ saus. Dette blir en skikkelig digg og grisete burger, hilsen Birger og den norske bonden!



Ingredienser

Burgere

Gilde kjøttdeig 400 g

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Salt & Pepper

Tilbehør

Tomater 2 stk

Cheddar	8 skiver
---------	----------

Syltet rødløk 1 neve (eventuelt rå rødløk)

Salat	1 pose
-------	--------

Sennep 1 glass

BBQ-saus	1 stk
----------	-------

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep