

Oppskrift

Hamburger med karamelisert løk



Dette er en ekte BBQ-burger!

1

Begynn med å lage hamburgeren

Åpne pakken med kjøttdeig og legg i en bolle. Knus hvitløksfedd i en presse, finnhakk chili og krydre med salt og pepper. Bland alt sammen med hendene til hvitløk, chili, salt og pepper er godt fordelt i deigen. Del så opp blandingen i 4 burgere. Pass på at burgerne ikke blir for tykke i og med at de "Puffer seg" litt opp under steking. For å sørge for at burgeren ikke krummer seg under steking kan du også lage en liten grop med tommelen din i midten av burgeren.

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.

2

Lag karamelisert løk

Skrell og skjær løken i tynne halvmåne skiver. Smelt en god klatt smør i en panne sammen med litt olje og legg i løken sammen med sukker og balsamico.

La den steke på svak varme til den har falt sammen og begynner å bli litt brun men ikke sprøstekt. Dette vil ta mellom femten til tjue minutter. Rør godt innimellom.

3

kutt opp og monter burger

Kutt opp eple i skiver og hakk opp valnøttene. Stek deretter bacon og grill eller stek burgerne på middels til sterk varme i 4-5 minutter på hver side til burgeren er gjennomstekt. Varm også burgerbrødene i ovnen på 200 grader i 5 minutter.

La burgeren hvile i fem minutter før servering.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttdeig	400 g (1 pk)
Hvitløksfedd	2 stk
Salt & Pepper	
Hamburgerbrød	4 stk
Majones	1 dl
Ruccola	1 pk
Valnøtter	1 boks
Eple	1 stk
Gilde Stjernebacon	4 skiver
Rød Chili	1 stk
Karamelisert løk	
Gul løk	2 stk (store)
Brunt sukker	1,5 ss
Balsamicoeddik	
Smør	

Allergener

- Gluten
- Egg
- Nøtter
- Svoveldioksid og sulfitter
- Melkeprotein inkl laktose

