

Oppskrift

Cheeseburger med bacon



Klassisk cheeseburger med bacon fra den norske bonden!

1

Slik gjør du

Finhakk hvitløk, rødløk og urter og bland dette med kjøttdeig i en bolle. Ha i et egg og potetmel og elt alt til en god deig. Lag fire burgere klare til grilling. Grill de slik du ønsker.

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

Stek bacon

Legg Stjernebacon i en jernpanne og stek dette gjerne på grillen slik at du får deilig crispy bacon å toppe med. Legg på cheddarost på burgerene så osten kan smelte. Legg brødene på grillen også hvis du ønsker at de skal være varme og få grillsmak. Sett på lokket.

3

Dander og server burgeren

Når osten har smeltet kan du servere de deilige cheeseburgerne med hjertesalat, tomatskiver, rødløk, bacon og bbq-saus. Godt med hele sylteagurk og litt pommes frites ved siden av for en skikkelig klassisk amerikansk burgerfeeling.

Ingredienser

Du trenger dette til å lage burgeren

Gilde kjøttdeig	400 g (1 pk)
Hvitløksfedd	2 stk
Rødløk	0,5 stk
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	1 neve
PRIOR egg	1 stk
Potetmel	2 ts

Du trenger dette til å lage burgeren

Topping

Salt & Pepper

Topping

Hamburgerbrød	4 stk
Hjertesalat	1 stk
Cheddar	4 skiver
Tomater	2 stk
Rødløk	1 stk
Gilde Stjernebacon	1 pk
BBQ-saus	
Små hele sylteagurk	8 stk

Allergener

- Egg
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep