

Image not found or type unknown



Oppskrift

Cheese burger med bacon

Image not found or type unknown



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 4 burgere klare til grilling. Grill de slik du ønsker men husk at de ikke behøver å være helt gjennomstekt.

2

Legg Stjernebacon i en jernpanne og stek dette med på grillen slik at du får deilig crispy bacon å toppe med. Legg på cheddarost på burgerene og legg gjerne brødene på grillen også hvis du ønsker de varme. Sett på lokket.

3

La osten smelte og server de deilige osteburgerne med hjertesalat, tomatskiver, rødløk, bacon og bbq saus. Godt med hele sylteagurk og litt chips 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
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	1 neve
Prior egg	1 stk

Du trenger dette til å lage burgeren

Topping

Potetmel 2 ts

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