

Hamburger med blåmuggost



Denne burgern er digg! Bruk gjerne en sterk blåmuggost som for eksempel gorgonzola fordi smaken avtar en del når osten blir varm.

1

Begynn med å lage hamburgeren

Åpne pakken med kjøttdeig og legg i en bolle. Knus hvitløksfedd i en presse og krydre med salt og pepper. Bland alt sammen med hendene til hvitløk, 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.

2

Kutt tilbehør

Kutt rødløk i tynne skiver og grill/stek paprika i lange skiver.

3

Grill brukeren

Grill eller stek burgerne på middels til sterk varme i 4-5 minutter på hver side til burgeren er gjennomstekt. Legg osten på burgeren og la den smelte. La burgeren hvile i fem minutter før servering.

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.

4

Monter hamburgeren i denne rekkefølgen

- Bunnen av burgerbrødet
- Majones (på topp og bunnlokk)
- 1 skje grov Dijon sennep
- 6 dæsj Tabasco (spredt)
- Salatmix (baby leaf)
- Rød løk skivet
- Grillet søt paprika
- Burger
- Blue cheese (i pakken)
- Sprøstekt løk
- Lokket av burgerbrødet
- Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttdeig	400 g
Hvitløksfedd	2 stk
Salt & Pepper	
Hamburgerbrød	4 stk
Mikset salat	1 pose
Rødløk	1 stk
Rød paprika	1 stk
Dijonsennep	
Sprøstekt løk	1 pose
Majones	1 pose
Blåmuggost	1 stk
Tabasco	1 stk

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Soya
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose