

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Hamburger med blåmuggost

Image not found or type unknown



Denne burgern er digg!

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

## 3

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.

## 4

### Monter hamburgeren i denne rekkefølgen

- Bunnen av burgerbrødet
- Majones (på topp og bunnløkk)

- 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
- Paprika
- Sennep
- Soya
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose