

**Oppskrift**

# **Smashburger**



Prøv Birgers smashburger med syltet rødløk, cheddarost, tomater, salat og burgerdressing. Denne blir det kamp om!

## 1

### **Slik gjør du**

Legg kjøttdeigen i en bolle. Finhakk to hvitløksfedd og ha det oppi. Krydre med litt salt og pepper. Bland alt sammen med hendene til hvitløk, salt og pepper er godt fordelt i deigen. Del så opp blandingen i fire burgere. Klem ned burgerne til den er ca 1,6 cm tykk med en stekespade eller tilsvarende.

## 2

### **Stek eller grill burgeren på høy varme**

Deretter grilles eller stekes burgerne i 4 min på hver side, til hamburgerne er gjennomstekt. Gjerne legg cheddar på hver av burgerne slik at det smelter.

#### **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.

## 3

### **Bygg burgeren - Husk at det skal være to burgerpøkker i hver smashburger**

Ha et godt hamburgerbrød med salat, cheddarost, tomat, syltet rødløk, sennep og BBQ saus. Dette blir en skikkelig digg og grisete burger, hilsen Birger og den norske bonden!



## Ingredienser

### Burgere

Gilde kjøttdeig 400 g

Hvitløksfedd 2 stk

Salt & Pepper

### Tilbehør

Tomater 2 stk

Cheddar 8 skiver

Syltet rødløk 1 neve (eventuelt rå rødløk)

Salat 1 pose

## **Burgere**

### **Tilbehør**

Sennep 1 glass

BBQ-saus 1 stk

### **Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep