

Smashburger



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

1

Slik gjør du

Klem ned burgerne til den er ca 1,6 cm tykk med en stekespatte 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

Du trenger

Gilde Smashenburger	8 stk
Tomater	2 stk
Cheddar	8 skiver
Syltet rødløk	1 neve (eventuelt rå rødløk)
Salat	1 pose
Sennep	1 glass
BBQ-saus	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep