

Homestyleburger med fries



Klassisk homestyle hamburger med bacon, bruserdressing, tomat, rødløk, salat og pommes frites. Nam!

1

Slik gjør du

Begynn med å sette på ovnen og stek pommes fritt etter anvisning på pakken.

Stek burgerne ca. 4 minutter på hver side til du blir gylne. Husk at denne tiden er beregnet dersom hamburgeren er romtemperert. Vi anbefaler alltid å legge ut hamburgeren fra kjøleskapet litt før den skal stekes.

2

Lag hamburgerdressing

Mens burgerne er i stekepannen lager du hamburgerdressing. Denne er superlett å lage. Ta rømme, majones og ketchup i en bolle og rør sammen til dressing.

3

Gjør klar resten av tilbehøret

Stek bacon i [panne](#) eller i [ovnen](#). Del tomater og rødløk i skiver.

Anrett burgerne med brød, topping og dressing. Server med fries.

Vel bekomme, Fra Birger og den norske bonden!



Ingredienser

Du trenger

Små salatblader	1 neve
Tomatskiver	4 stk
Salat	4 blader
Gilde Stjernebacon	8 skiver
Rødløk	0,5 stk
Hamburgerbrød	8 stk
Hamburger	4 stk
Olivenolje	til steking
Pommes frites	400 g

Burgerdressing

Rømme	2 ss
Majones	1 ss
Ketchup	1 ss

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg