

# Hjemmelaget hamburger med BBQ-dressing



Dette er en ekte BBQ-burger! Her viser vi deg hvordan du lager, steker og setter sammen en helt hjemmelaget hamburger. Med bare norsk kjøtt selvfølgelig!

1

## Begynn med å lage hamburgeren

En hjemmelaget hamburger begynner med kjøttdeig. Åpne pakken og legg deigen 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 krumme seg under steking kan du også lage en liten grop med tommelen din i midten av burgeren.

## 2

### Kutt grønnsaker og stek bacon

Kutt tomater og løk i tynne skiver og stek bacon.

## 3

### Stek burgerne

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.

Grill eller stek burgerne på middels til sterk varme i 4-5 minutter på hver side til burgeren er gjennomstekt. Legg osten på 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 bunnlokk)
- BBQ dressing
- Frisk spinat
- Tomater
- Skivet løk
- Burger med smeltet cheddarost
- Sprøstekt løk
- Jalapenos
- Bacon
- Lokket av burgerbrødet

Det eneste som gjenstår er å nyte den helt hjemmelagde BBQ burgeren. Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde kjøttdeig	400 g
Hvitløksfedd	2 stk
Salt & Pepper	
Hamburgerbrød	4 stk
Cheddar	4 skiver
Majones	1 dl
BBQ-saus	2 dl
Spinat	0,5 neve per burger
Tomater	1 skiver per burger
Gul løk	0,5 stks
Sprøstekt løk	1 dl
Gilde Stjernebacon	4 skiver
Jalapeños	
Gilde Stjernebacon	8 skiver (2 per burger)

### Allergener

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