

Oppskrift

Homestyle burger med fries



Klassisk homestyle burger med bacon, bruger dressing, tomat, rødløk, salat og pommes frites. Nam!

1

Slik gjør du

Her kan du enten lage [hjemmelaget hamburger](#) eller bruke ferdige. Hvis du vil kjøpe ferdige anbefaler vi Gildes Herford & Charolais burger!

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. Denne tiden er beregnet dersom hamburgeren er romtemperert. **Vi anbefaler alltid å legge ut hamburgeren fra kjøleskapet litt før den skal stekes.**

Hvis du skal grille burgeren er det enkelt - stek på den ene siden til kjøttkraften kommer til syne. Snu og stek til kjøttkraften kommer opp på andre siden.

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.

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

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

Burgerdressing

Rømme	2 ss
Majones	1 ss
Ketchup	1 ss

Allergener

- Gluten

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg