

Oppskrift

Homestyle burger med fries



Klassisk homestyle burger med bacon, bruger dressing, tomat, rødløk, salat og pommefrites. 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 burgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte burgere, 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