

Oppskrift

## Burger med fetakrem og løkringer



1

Skjær løk og agurk tynt på mandolin og la marinere i eddik, sitron, sukker, salt og pepper, ca. 10 minutter.

2

Elt inn oregano, salt og pepper i burgerdeigen og form til 4 burgere. Grill på begge sider til gylne og medium stekt.

3

### **Fetakrem**

Finhakk hvitløk og mos med feta og rømme. Bruk en gaffel. Blandingen kan være litt klumpete. Vend inn hakket mynte og basilikum. Smak til med salt og pepper.

4

### **Løkringer**

Varm opp olje til fritering (180 °C). Skjær løk i skiver, del i ringer og legg i kaldt vann i 10 minutter. La tørke godt av på tørkepapir.

Rør sammen øl, hvetemel og bakepulver til en glatt røre. Dypp ringene i røren så de er godt dekket og fritér til gylne. Gjør dette i puljer. La renne av seg på litt kjøkkenpapir.

5

Server burgeren i burgerbrød med salat, lettsyltet rødløk og agurk, tomatskiver og fetakrem. Server løkringer til.

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. Varmebehandling til en kjernetemperatur på 70 °C vil være godt nok.

## Produkter i denne oppskriften

Burgerdeig Shortribs 2kg Enh



## Ingredienser

Rødløk	40 g
Agurk	40 g
Eddik	2 ss
Sitronsaft	1 ss
Sukker	0,5 ts
Gilde Burgerdeig av shortribs	600 g
Oregano	2 ts
Salt og pepper	

## Fetakrem

## Løkringer

Salatblad 4 stk

Hamburgerbrød 4 stk

## Fetakrem

Fetaost 200 g

Rømme 4 ss

Hvitløksfedd 1 stk

Mynte, hakket 1 ss

Basilikum, hakket 1 ss

Salt og pepper

## Løkringer

Løk, store 2 stk

Mørkt øl 5 dl

Hvetemel 200 g

Bakepulver 1 ts

Olje til fritering