

Oppskrift

Burger av brisket med chili, bacon og løkringer



1

Elt burgerdeigen med salt og pepper til en seig deig. Form til burgere og grill på begge sider på en varm grill. Legg over på indirekte varme, legg på ost og la steke til osten er smeltet.

2

Stek bacon sprøtt og legg på burgeren. Grill jalapeños på varm grill til gygne og myke, ca. 2 minutter.

3

Grill burgerbrødet og server til burgeren med chilimajones, tomatkiver, friterte løkringer og grillet jalapeños.

4

Løkringer

Skrell løk og skjær i skiver, ca. 1 cm tykke. Løsne i ringer og legg i kaldt vann i 10 minutter. Tørk godt av på tørkepapir.

Varm opp olje til fritering (180 °C).

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

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 Brisket 2kg Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Burger

Gilde Burgerdeig Brisket	800 g
Salt	2 ts
Pepper	1 ts
Ost i tykke skiver	4 stk
Gilde Bacon u/svor skivet	8 stk
Jalapeños	12 stk
Tomat	4-8 skiver
Hamburgerbrød	4 stk
Chilimajones	4 ss

Løkringer

Løk, store 2 stk

Mørkt øl 5 dl

Hvetemel 300 g

Bakepulver 1 ts

Olje til fritering