

Oppskrift

Burger med bacon og fennikel-slaw



1

Finsnitt fennikel og kål og vend med olivenolje og sitronsaft. Rør sammen majones, most hvitløk, finrevet ingefær og honning og vend inn.

2

Stek bacon til sprø i ovn eller i panne. Del avokado i biter.

3

Grill hamburgeren på begge sider på høy varme til medium stekt. La hvile.

4

Server hamburgeren i hamburgerbrød med salat, avokado, sprøstekt bacon, fennikelslaw og chilisaus.

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

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Høyrygg 160g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Hamburger Homestyle med høyrygg 4 stk

Gilde Eldhusrøkt Bacon 8-12 skiver

Fennikel-slav:

Fennikel 1 stk

Nykål 1 skalk

Olivenolje 2 ss

Sitron 1/2 stk

Salt og pepper

Majones 4 ss

Hvitløksfedd 1 stk

Ingefær, finrevet 3 ts

Honning 1 ts

Til servering:

Hamburgerbrød 4 stk

Avokado 2 stk

Salatblader 4 stk

Sriracha-saus eller annen chilisaus