

Oppskrift

Dude-burger med tørrhengt storfekjøtt, bacon, blåmuggost og karamellisert løk



1

Skjær løk i tynne skiver og fres i en gryte med smør til godt brunet, ca. 15 minutter. Rør hele tiden. Dryss over salt og sukker og fres videre i 1 minutt. Hell på øl og la

koke ned til all væsken har fordampet og stek videre til løken er karamellisert.

2

Sprøstek bacon og la renne av seg på kjøkkenpapir. Krydre burgeren med salt og pepper og grill på begge sider til medium stekt.

3

Legg blåmuggost på toppen av hver burger og la ligge under lokk på indirekte varme noen minutter slik at osten smelter.

4

Del burgerbrød i to, monter med aioli, karamellisert løk, stekt bacon og burger med blåmuggost.

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

Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Gilde hamburger med tørrhengt storfe	4 stk
Salt og pepper	
Blåmuggostskiver (eks. gorgonzola eller Selbu blå)	4-8 stk
Gilde Bacon i skiver	8 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Aioli	4 ss
Karamellisert løk (i mørkt øl)	
Løk	2 stk
Smør	1 ss
Sukker	1 ts
Salt	0,5 ts
Mørkt øl (stout eller mørk ale)	1 dl