

Oppskrift

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



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 atosten 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 |
|--------|------|

Karamellisert løk (i mørkt øl)

Salt

0,5 ts

Mørkt øl (stout eller mørk ale)

1 dl