

Oppskrift

# Smashburger av svin og storfe med karamellisert løk, cheddar og urtedressing



1

Karamellisert løk

Skrell og del løk i tynne skiver.

**2**

Varm opp olje og smør på lav til middels varme og la løk og salt svette ut i 20-25 minutter.

**3**

Tilsett sukker og eddik og la det surre i 10 minutter til. Sett til side.

**4**

## **Urtdressing**

Lag først majones ved å ha egg, sennep, hvitløk, salt og pepper i en stavmikserkolbe el. Kjør mens du heller olje i tynn stråle. Smak til med sitron. Sett til side.

**5**

Stek burgere. Form kjøttdeigen til 4 runde baller, varm opp olje i en panne på middels til høy varme, og klem kjøttdeigballene ned i pannen til ønsket tykkelse. (Den bør være ganske flat for at det skal bli en god smashburger) Etter at du har snudd 2. gang, legg på skiver av Cheddar. Stek til osten er smeltet og burgerne er

gjennomstekt.

6

Bland sammen ingrediensene til urtedressingen og sett til side.

7

Monter burgere med dressing, salat, burger, karamellisert løk og skiver av tomat.

**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

Kjøttdeig av Svin/Storfe Storpk Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

Gilde Kjøttdeig av svin og storfe	600 g
Vegetabilsk olje	2 ss
Hamburgerbrød	4 stk
Salatblader	4 stk
Tomater i skiver	2 stk
Løk	2 stk
Brunt sukker	1 ss
Balsamicoeddik	1 ss
Vegetabilsk olje	1 ss
Meierismør	1 ss
Flaksalt	0,25 ts
Cheddar	4 skiver
<b>Urtdressing</b>	
Majones	0,5 dl
Rømme	0,5 dl
Basilikum, finhakket	2 ss

## Urtdressing

### Majones

Persille, finhakket	2 ss
---------------------	------

Rosmarin, finhakket 1 ss

### Majones

Prior Egg 1 stk

Dijonsennep	1 ss
-------------	------

Hvitløksfedd, presset 1 stk

Vegetabilsk olje	3 dl
------------------	------

Sitron 0,25 stk

Flaksalt	0,25 ts
----------	---------

Pepper, nykvernet 0,25 ts