

Oppskrift

Dobbel burger med timian-karamellisert rødløk, cheddar og Srirachamajones



1

Del løk i tynne skiver. Ha løk og olje i en panne og stek på lav varme til løken faller sammen. Tilsett sukker, eddik, timian og en klype salt. Stek videre på lav varme, rør

innimellom, til løken har karamellisert seg.

2

Bland majones og smak til med Srirachausaus. Eller lag hjemmelaget.

3

Fyr opp grillen eller varm en stor stekepanne.

Ha litt olje i pannen på middels til høy varme. Legg et burgeremne i pannen og press burgeremne hardt ned med en stekespade. Stek i 3-4 minutter, snu og stek videre i ca. 4 minutter.

4

Smør Srirachamajones på hver briochebunn, legg på burgere og topp med karamellisert løk og briochebrød.

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

Hamburgeremne 80g Enh



Burgeremne Smash 100g 5,5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde burgeremne	8 stk
Brioche hamburgerbrød	4 stk
Karamellisert løk	
Vegetabilsk olje	1 ss
Rødløk	2 stk
Brunt sukker	1 ss
Balsamicoeddik	2 ss
Timianstilker	4 stk
Cheddar, skiver	8 stk
Srirachamajones	

Majones

1 dl

Srirachasaus

1 ss