

Oppskrift

Burger med fetakrem og løkringer



1

Skjær løk og agurk tynt på mandolin og la marinere i eddik, sitron, sukker, salt og pepper, ca. 10 minutter.

2

Elt inn oregano, salt og pepper i burgerdeigen og form til 4 burgere. Grill på begge sider til gylne og medium stekt.

3

Fetakrem

Finhakk hvitløk og mos med feta og rømme. Bruk en gaffel. Blandingen kan være litt klumpete. Vend inn hakket mynte og basilikum. Smak til med salt og pepper.

4

Løkringer

Varm opp olje til fritering (180 °C). Skjær løk i skiver, del i ringer og legg i kaldt vann i 10 minutter. La tørke godt av på tørkepapir.

Rør sammen øl, hvetemel og bakepulver til en glatt røre. Dypp ringene i røren så de er godt dekket og fritér til gylne. Gjør dette i puljer. La renne av seg på litt kjøkkenpapir.

5

Server burgeren i burgerbrød med salat, lettsyltet rødløk og agurk, tomatskiver og fetakrem. Server løkringer til.

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

Burgerdeig Shortribs 2kg Enh



Ingredienser

Rødløk	40 g
Agurk	40 g
Eddik	2 ss
Sitronsaft	1 ss

Fetakrem

Løkringer

Sukker 0,5 ts

Gilde Burgerdeig av shortribs 600 g

Oregano 2 ts

Salt og pepper

Salatblad 4 stk

Hamburgerbrød 4 stk

Fetakrem

Fetaost 200 g

Rømme 4 ss

Hvitløksfedd 1 stk

Mynte, hakket 1 ss

Basilikum, hakket 1 ss

Salt og pepper

Løkringer

Løk, store 2 stk

Mørkt øl 5 dl

Hvetemel 200 g

Bakepulver 1 ts

Olje til fritering