

Oppskrift

## Burger av brisket med chili, bacon og løkringer



1

Elt burgerdeigen med salt og pepper til en seig deig. Form til burgere og grill på begge sider på en varm grill. Legg over på indirekte varme, legg på ost og la steke til

osten er smeltet.

**2**

Stek bacon sprøtt og legg på burgeren. Grill jalapeños på varm grill til gylne og myke, ca. 2 minutter.

**3**

Grill burgerbrødet og server til burgeren med chilimajones, tomatkiver, friterte løkringer og grillet jalapeños.

**4**

## **Løkringer**

Skrell løk og skjær i skiver, ca. 1 cm tykke. Løsne i ringer og legg i kaldt vann i 10 minutter. Tørk godt av på tørkepapir.

Varm opp olje til fritering (180 °C).

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

kjøkkenpapir.

### 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 Brisket 2kg Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



## Ingredienser

### Burger

Gilde Burgerdeig Brisket 800 g

Salt	2 ts
------	------

Pepper	1 ts
--------	------

Ost i tykke skiver	4 stk
--------------------	-------

## Burger

### Løkringer

Gilde Bacon u/svor skivet 8 stk

Jalapeños 12 stk

Tomat 4-8 skiver

Hamburgerbrød 4 stk

Chilimajones 4 ss

### Løkringer

Løk, store 2 stk

Mørkt øl 5 dl

Hvetemel 300 g

Bakepulver 1 ts

Olje til fritering