

Oppskrift

Baconcheeseburger av Homestyle hamburger med oksebryst



Grill hamburgerne på begge sider til så vidt gjennomstekte. Legg ost på og la smelte under lokk.

2

Pensle burgerbrødet med smør og grill til godt ristet.

3

Sprøstek bacon og legg på toppen av osteburgeren.

4

Server i burgerbrød med BBQ-saus.

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

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Gilde Hamburger Homestyle m/oksebryst	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Smør	1 ss
Ost	8 skiver
Gilde Bacon u/svor skivet	200 g
BBQ-saus	4 ss