

Oppskrift

Burger med bacon og fennikel-slaw



1

Finsnitt fennikel og kål og vend med olivenolje og sitronsaft. Rør sammen majones, most hvitløk, finrevet ingefær og honning og vend inn.

2

Stek bacon til sprø i ovn eller i panne. Del avokado i biter.

3

Grill hamburgeren på begge sider på høy varme til medium stekt. La hvile.

4

Server hamburgeren i hamburgerbrød med salat, avokado, sprøstekt bacon, fennikelslaw og chilisaus.

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/Høyrygg 160g Fr Enh



Eldhusrøkt Bacon Skivet 1,8kg



Ingredienser

Gilde Hamburger Homestyle med høyrygg 4 stk

Gilde Eldhusrøkt Bacon	8-12 skiver
------------------------	-------------

Fennikel-slav:

Fennikel	1 stk
----------	-------

Nykål	1 skalk
-------	---------

Olivenolje	2 ss
------------	------

Sitron	1/2 stk
--------	---------

Salt og pepper

Majones	4 ss
---------	------

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------

Ingefær, finrevet	3 ts
-------------------	------

Honning	1 ts
---------	------

Til servering:

Hamburgerbrød	4 stk
---------------	-------

Avokado	2 stk
---------	-------

Salatblader	4 stk
-------------	-------

Sriracha-saus eller annen chilisau	
------------------------------------	--