

Oppskrift

Dobbel cheeseburger med sprøstekt chorizo



1

Kna salt og pepper inn i burgerdeigen og form til burgere. Grill på høy varme på begge sider til ønsket kjernetemperatur

2

Legg på skiver med ost og la smelte et par minutter.

3

Sprøstek chorizo i en varm panne til gyllen og sprø.

4

Server doble burgere i burgerbrød med issalat og majones, toppet med sprøstekt chorizo og høvlet grana padano.

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

Gilde Burgerdeig av shortribs	800 g
Salt	1,5 ts
Pepper	1 ts
Cheddarost, tykke skiver	8 stk
Gilde Chorizo i skiver	100 g
Brioche hamburgerbrød	4 stk
Issalat-blader	4 stk
Majones	
Grana Padano eller parmesan	50 g