

Oppskrift

Hamburger med 3 variasjoner av løk, coleslaw og cheddar



1

Karamellisert løk

Del løk i tynne skiver. Ha løk og olje i en panne og stek på lav varme til løken faller sammen. Tilsett sukker, eddik og en klype salt. Stek videre på lav varme, rør innimellom, til løken har karamellisert seg.

2

Sprøstekt løk

Varm opp olje på medium til lav varme. Del løk i tynne skiver, tørk lett med kjøkkenpapir og ha i gryta når oljen er varm nok. Friter til gylne og legg på kjøkkenpapir. Salt lett.

3

Coleslaw

Snitt kål og gulrot fint og bland inn majones og rømme. Smak til med salt og pepper.

4

Poteter

Varm opp olje i en gryte og friter i omganger. Legg på kjøkkenpapir. Gjenta en runde til. Strø på flaksalt.

5

Varm burgerne og legg på ost underveis.

6

Monter burgere på brød med et salatblad, coleslaw, burger og 3 varianter av løk. Server med fries og det du måtte ønske av annet tilbehør.

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

Hamburger Stekt M 130g 5,5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Hamburger ferdigstekt 4 stk

Brioche hamburgerbrød 4 stk

Cheddar, skiver 4 stk

Salatblader 4 stk

Coleslaw

Kål 100 g

Gulrot 100 g

Majones 1 ss

Rømme 1 ss

Fritert løk

Rødløk 1 stk

Olje til fritering

Karamellisert løk

Vegetabilsk olje 1 ss

Rødløk 2 stk

Brunt sukker 1 ss

Balsamicoeddik 2 ss

Rå løk

Rødløk, skivet 0,5 stk

Fries

Poteter, store

4 stk

Olje til fritering