

Oppskrift

Dobbel burger med timian-karamellisert rødløk, cheddar og Srirachamajones



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

2

Bland majones og smak til med Srirachausaus. Eller lag hjemmelaget.

3

Stek burgerne slik du ønsker dem og legg på ost underveis.

4

Smør Srirachamajones på hver briochebunn, legg på burgere og topp med karamellisert løk og briochebrød.

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

Hamburgeremne 80g Enh



Ingredienser

| | |
|--------------------------|-------|
| Gilde burgeremne | 8 stk |
| Brioche hamburgerbrød | 4 stk |
| Karamellisert løk | |
| Vegetabilsk olje | 1 ss |
| Rødløk | 2 stk |
| Brunt sukker | 1 ss |
| Balsamicoeddik | 2 ss |
| Timianstilker | 4 stk |
| Cheddar, skiver | 8 stk |
| Srirachamajones | |
| Majones | 1 dl |
| Srirachaus | 1 ss |