

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
Srirachasaus	1 ss