

Oppskrift

American BBQ: Oklahoma Smashburger



TREND: Oklahoma Smashburger!

Smashburger ble introdusert på grillscenen for noen år siden. Burgerremner blir presset på den brennende varme grillen, noe som resulterer i en saftig kjerne og sprø kanter. I år derimot, handler alt om Oklahoma-smash; En burger pluss en enorm haug med løk. Dette er en burgertrend som er i ferd med å få fotfeste.

1

Del løk i tynne skiver, gjerne med mandolin. Legg i bolle og dryss på litt salt. Dekk til og sett i kjøleskapet i én time.

2

Krydre burgeremnene forsiktig med salt og pepper.

Hell væsken av løken, legg på et papirhåndkle og press ut så mye veske som mulig. Legg til side.

3

Fyr opp grillen eller varm en stor stekepanne.

Ha litt olje i pannen på middels til høy varme, legg små løkhauger i pannen. Legg et burgeremne på hver løkhaug og press burgeremne hardt ned i løken med en stekespade. Stek i 3-4 minutter, snu og stek videre i ca. 4 minutter. Gjenta med resten.

4

Smelt ost på toppen av burgerne, om ønskelig.

Varm burgerbrød, smør bunnene med sennep, legg tre burgere med løk i hvert i hvert burgerbrød. Topp med majones, legg på toppen og server.

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



Hamburgeremne 12x120g 1,44kg Enh



Ingredienser

Gilde Hamburgeremne

12 stk

Hamburgerbrød

4 stk

Løk

4 stk

Ost, f.eks. Cheddar

200 g

Olje til steking

Til servering

Sennep

Majones