

Bruger med oksebøffer, bbq og løgkompot

Opskrift til 4 burger

Hvis du vil bage burgerboller selv, så brug [denne opskrift](#)

Burgeren består af lidt forskellige elementer, som hver tager 5-10 minutter at bixse sammen. De kan hver især gemmes og bruges til andre ting. F.eks. kan du bruge burgerdressing til de her [Big Mac wraps](#). Løgkompot er genialt i sandwich, paninis, sammen med ost osv. Syltede rødløg er gode på salater, også i sandwich eller andre burger.

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Syltede rødløg

- 1 stort rødløg
- 1,5 dl eddike (jeg brugte æbleeddike)
- 0,5-1 dl vand
- 1/2 dl sukker

Burgerdressing

- 1 god spsk. mayo
- 1 lille spsk. ketchup
- 1 god spsk. creme fraiche
- 1 tsk. sød sennep
- godt med salt og peber
- 1/2 tsk. paprika
- 1/2 tsk. hvidløgpulver
- 1 nip chilipulver
- 1 stor cornichon, finthakket

Bbq sauce

- 2/3 dl æbleeddike
- 3 spsk. ketchup
- 2 spsk. brun farin
- 1 tsk. salt + lidt peber
- lidt chilipulver eller cayennepeber

Karamelliserede løg

- 1 stort løg
- 1 spsk. olie + 1 spsk. smør
- 1 stor spsk. lys sirup
- 1/2 dl eddike (jeg brugte æbleeddike)

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

- lidt salt og peber

Desuden

- 4 burgerboller
- 250 g hakket oksekød + salt, peber og allround
- 4 stykker cheddarost
- 4-6 stykker bacon
- salat
- agurk
- tomat
- rødløg
- pickles

Sådan gør du

1. Hvis du vil bage dine egne burgerboller, skal dette gøres først.
2. Så skal der laves syltede rødløg. De har godt af at trække en time eller to, så dem kan du starte med. De kan også sagtens undlades i din burger. Bbq dressingen giver ret mere syre fra eddiken, så det er absolut ikke et must med syltede rødløg. Men hvis du vil have dem med: skær rødløg i skiver og kom i et glas. Kog eddike, vand og sukker op og hæld det over rødløgene. Lad dem trække.
3. Bland burgerdressing sammen i en skål og bland bbq dressing sammen i en anden skål.
4. Karamelliserede løg: hak løg i ringe og kom på en pande med smør og olie. Lad det stege sig blødt. Kom så sirup ved og vend rundt og hæld eddiken ved. Skru ned til middel varme, så det står og hygger sig lidt i 5-10 minutter og væsken fordampes. Drys lidt salt og peber ved blandingen og kom over i et glas/ skål.
5. Steg bacon sprødt
6. Form bøfferne og steg dem på en pande i fedtstof, krydr med godt med salt og peber samt et drys allround krydderi. Læg et stykke cheddarost på toppen og lad det smelte.
7. Skyl og skær salat, agurk, tomat, rødløg og pickles.
8. Saml din burger ved at skære bollerne over, smør med burgerdressing på begge. Kom salat, bacon, bøf med ost, tomat, agurk, rødløg, pickles, løgkompot, bbq sauce og syltede rødløg på og luk sammen.