

Burger med karamelliserede løg og bagte tomater

Opskrift til 4 burgere

[Burgerbollerne](#) er lavet efter denne opskrift, dog hvor 150 g af hvedemelet er skiftet ud med grahamsmel.

[Løgkompot](#) er lavet sådan her, bare med almindelige hvide løg i stedet for rødløg. Og uden frisk timian.

De [ristede løg](#) er lavet sådan her

Samlet tid

2 timers tid i alt

Ingredienser

- 4 burgerboller
- 4 spsk. mayo
- 1/2 bakke rucola
- 250 g hakket oksekød + olie til stegning, salt og peber
- 15 cherrytomater + olie, salt og peber
- 1/2 portion løgkompot
- lidt mindre end 1 portion ristede løg

Sådan gør du

1. Hvis ikke du køber dig til burgerbollerne, skal de bages først. Følg opskriften der er linket til
2. Så skal der laves løgkompot og ristede løg. Begge dele kan sagtens laves god tid inden burgerne samles, gerne dagen inden.
3. Lav dine bagte tomater: tænd ovnen på 160 grader. Skær tomaterne i halve og kom dem i et fad med lidt olie, salt og peber. Bag i 20 minutters tid
4. Lav dine bøffer ud af den hakkede oksekød. Krydder godt med salt og peber på begge sider og steg dem på panden i olie.
5. Saml dine burgere ved at skære bollen over, smør både over og under med mayo. Kom lidt rucola på, så en bøf. Så løgkompot, de bagte tomater og top med ristede løg. Luk låget på og server