

Burger med oksekød

Opskrift til 6 burgere

Opskriften på burgerboller, ketchup, mayo og syltede rødløg kan findes i de links jeg har lagt ind i dette indlæg. Men her kommer opskriften på hakkebøfferne samt hvordan burgeren sammensættes. Her er 6 burgerbøffer og derfor nok til 6 burgere. Denne del af opskriften tager ca. 20 minutter. Vil du både bage boller og lave alle elementerne, skal der sættes 2-2,5 timer af i alt.

Ingredienser

Burgerbøffer

- 500 g hakket oksekød
- 1 æg
- 1 tsk. salt og et drys peber
- 1 tsk. paprika
- 1/4 dl olivenolie til stegning + 1 spsk. smør

Bacon og cheddarost

- 6-8 stykker bacon
- 6 skiver cheddarost

Andet

- 6 burgerboller
- 6 spsk. hjemmelavet ketchup
- 6 spsk. hjemmelavet mayo
- 6 stykker salat
- 1/2 agurk
- 2 store tomater
- syltede rødløg

Sådan gør du

1. Hvis ikke du allerede har bagt burgerbollerne og syltet de her rødløg, skal dette gøres som det første. Rødløgene har nemlig godt af at ligge i lagen og bolledejen skal hæve.
2. Imens bolledejen hæver, kan man lave ketchup og mayo.
3. Imens bollerne bager i ovnen kan man snitte grønt og stege bacon sprødt som det første.
4. Så skal bøfferne laves. Kom oksekød, æg og krydderier i en skål og rør det sammen
5. Form bøfferne og steg dem i olie ved forholdsvis høj varme nogle minutter på hver side.
6. Læg til sidst en skive cheddarost på den varme bød, så det smelter let
7. Nu skal burgerne samles: skær en bolle over og smør den ene halvdel med ketchup og den anden med mayo.
8. Læg et salatblad på og en bøf med smeltet ost.
9. Kom bacon, agurk og tomat på
10. Kom til sidst lidt syltet rødløg over og kom over-bollen på.