



Lækre cheeseburgers med blød løg og champignoner

Hemmeligheden bag disse saftige og smagfulde burgere er at røre noget hakket flæsk sammen med oksekødet. Opskriften er til grillen, men disse burgere kan sagtens steges i smør på en pande. Vinen må gerne være fyldig, blød og rund og letkrydret - fx Zinfandel fra Californien eller et Grenache-blend fra Rhonedalen. Opskriften rækker til 5-6 personer.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 5

Ingredienser

- 800 g hakket oksekød
- 200 g finthakket svineflæsk (fx fra slagteren. Kan evt. hakkes i en foodprocessor)
- Salt, friskkværnet sort peber og paprika
- 3-4 mellemstore løg
- 4 spsk. smør
- 5-6 skiver cheddarost (eller nok til at dække hver burger)
- 1 bakke markchampignon, rensset og skåret i skiver
- Salatblade
- Mayonnaise
- Barbecue-krydderi
- Evt. lidt citrondråber
- Evt. nogle stykker bagte røde pebre (som vist på billedet)
- 5-6 store burgerboller af god kvalitet

Tilbehør: håndskårne pomfritter og ekstra barbecue-mayo (evt. piftet med chili)

Fremgangsmåde



Til denne ret anbefaler vi



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936



Altanza Rioja Crianza
Bodegas Altanza
Rioja, Spanien
Varenr. 3173136



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936





1. Hak løgene i skiver og steg dem ved lav varm på en pande med 2 spsk. smør, til de bliver bløde og gennemsigtige. Smag til med lidt salt og peber og evt. 1 tsk. paprika. Læg de bløde løg på en tallerken og hold dem lune.
2. Steg herefter champignonskiverne i smør på samme pande ved mellemhøj varm, til de er gyldne (det bliver de lidt efter den væske, de afgiver, er fordampet). Hold dem lune.
3. Rens og tør salatbladene.
4. Rør mayonnaisen med noget barbecue-krydderi i en lille skål. Mængden af mayo og krydderi bestemmer du selv. Smag dig frem til den ønskede smag. Tilsæt måske nogle dråber citron, lidt salt og peber for at fuldende smagen.
5. Rør (let) oksekød og flæsk sammen i en skål. Form 5-6 burgere med let hånd uden at presse dem for hårdt.
6. Tilsæt salt og evt. sort peber på burgerne, mens du griller dem på direkte varm. Fordel osteskivene til sidst, så de lige akkurat smelter. Lun burgerbollerne let på grillen.
7. Læg alle ingredienser frem til en burgerbar (boller, salatblade, barbecuemayo, bløde løg, champignoner, evt. bagt peber, cheeseburger og evt. pomfritter).

TIP 1: her er et link til vores opskrift på bagte røde pebre, som nemt kan laves i forvejen og opbevares på køl.

<https://www.jyskvin.dk/grilltilbehoer-bagte-roede-pebre-og-auberginetapenade>

TIP 2: **Rådyrsburgers:** I stedet for hakket oksekød kan hakket rådyrskød sagtens bruges. Da rådyrskød er meget magert, har den ekstra godt at blive rørt med noget flæsk.