



KÖTT

# Hamburgare

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Det är minsann ingen självklarhet att få till en god burgare. Kött med lite högre fetthalt, ordentligt med salt & peppar en het panna så blir det väldigt bra.

## INGREDIENSER



800 gram grovmalen högrevsfärs  
salt & nymalen svartpeppar  
8 skivor hamburgerost  
4-8 hamburgerbröd

## GÖR SÅ HÄR

1

Dela upp färsen i 8 delar, 100 gram i varje, forma lite försiktigt till en boll. Pilla inte för mycket med färsen.

Hetta upp en stekpanna ordentligt. Lägg i ett par bollar i pannan. Ta fram en hamburgerpress och tryck till dem lite grann. Salta och peppra rejält.

Stek ca 2-4 minuter på varje sida beroende på tjockleken. När du vänt burgaren och stekt den nästan klar lägger du på osten. Lägg ett lock över så smälter osten. snabbare.

**2**

Torka ur pannan efter burgarna. Lägg i en ordentlig klick med smör. När smöret smält lägg i bröden och stek dem tills de fått en vacker färg och blivit lite krispigt.

**3**

Sätt ihop burgaren och lägg i vad du gillar bäst. Lite stekt lök till denna är inte så tokigt ;)