



Högrevsburgare med ölsteckt lök, bacon och två sorters ost

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Lyxa till det med en grymt god burgare med härlig sötma från ölsteckt lök, sältan från äppelträrokt bacon och cheddar & mozzarella.

Aldrig förr har vi väl varit så förtjusta i hamburgare i vårt avlånga land som vi är idag. Den här burgaren slår vilken hamburgerrestaurang som helst på fingrarna.



INGREDIENSER

3 st gula lökar, skivade
75 g smör
33 cl mörkt öl, gärna ale
1 nypa salt
8 skivor bacon, äppelträrokt
800 g grovmalen högrevsfärs
salt & svartpeppar
4 skivor buffelmozzarella

4 skivor farmhouse cheddar (eller annan ost)
4 st salladsblad
4 skivor tomat
4 st hamburgerbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Bryn smöret lätt i en vid kastrull. Ta i löken och låt den fräsa ett par minuter tills den mjuknar något och får lite färg. Ta i ölet i kastrullen och sänk värmen något. Låt sedan ölet koka in i löken tills det blir karamelliserat. Smaka av med en nypa salt.
Se en video på hur jag gör HÄR.
- 2** Stek baconet krispigt i en stekpanna och låt rinna av på ett hushållspapper. Spara fett i pannan tills du ska steka hamburgarna så får de lite extra baconsmak.
- 3** Forma högrevsfärsen i fyra stycken bollar. Hetta upp stekpannan igen med baconfettet och en liten klick smör. När smöret är gyllene lägger du ner bollarna i stekpannan och trycker till dem med en stekspade till lagom bugarstorlek. Salta och peppra burgarna och stek 1 ½ minut på varje sida (för medium). Vill du ha genomstekt hamburgare steker du någon minut till på varje sida. Lägg på mozzarella och cheddarost, slå i en skvätt öl eller vatten i pannan och täck med folie i ca 30 sekunder, då hinner osten smälta ut lite.
- 4** Rosta hamburgerbröden, lägg på ett salladsblad, tomat och en burgare och toppa med ölstekt lök och bacon.