



KÖTT

Ölbräserad högrevsburgare

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **4**

En saftig högrevsburgare bräserad i stout med bacon, ost och senapsdressing.



Högrevsburgare blir enormt saftiga och smakrika av högrevsfärsen och bräseringen i det mörka ölet. De smakar djupt och matigt men piggas upp av krispig sallad, rödlök och ettrig senapsdressing.

Vill du baka eget hamburgerbröd till din högrevsburgare har Per Morberg ett bra recept och om du vill ha glutenfria bröd kan du använda Ylva Lindgrens recept.

INGREDIENSER

Burgare

700 g högrevsfärs (finns förpackat i köttdisken om man inte maler själv)

1 st gul lök finhackad

3 skivor bacon, finhackad (från paketen)

2 msk worcestershiresås

2 tsk salt

0.5 tsk nymalen svartpeppar

2 dl stout eller porter

4 skivor ost - välj din favorit till burgare



Tillbehör

- 4 st hamburgerbröd (bra kvalitet)
- 8 st salladsblad
- 1 st rödlök tunt skuren i ringar
- 8 skivor bacon (behövs 2 pkt, spara resten till frukost nästa dag)

Dressing

- 1 dl creme fraiche
- 2 msk västervikssenap el likn sötstark senap - börja med 1 msk och öka efter behag
- 1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Ta fram bacon och köttfärs.
- 2** Stek 8 skivor av baconet på galler i ugnen, i ca 15 minuter. Skölj sallad och slunga den torr.
- 3** Hacka den gula löken fint. Hacka ytterligare 3 baconskivor och stek hacket krispigt. Tillsätt löken och stek den mjuk. Ta upp blandningen ur stekpannan men låt fett vara kvar. Låt hacket svalna.
- 4** Blanda köttfärsen med lök- och baconhacket, worcestershire, salt och peppar. Dela färsen i fyra lika stora delar och forma hamburgare.
- 5** Blanda crème fraiche med senap, lite i taget. Smaka av med en nypa salt. Den ska kännas ettrig.
- 6** Ställ fram stouten och osten bredvid stekpannan. Förbered också ett lock som passar pannan, eller folie. Sätt stekpannan på hög värme, tillsätt lite extra olja om det behövs och lägg i hamburgarna. Stek dem i 4 minuter (rör dem inte). Vänd dem och stek i ytterligare 1 minut på hög värme för att få stekyta. Slå stouten över burgarna, sänk värmen och bräsera i 2 min. Sista minuten lägger du på ostskivorna och låter dem smälta under lock eller folie. (Spara stesky som bas till en god sås en annan dag)
- 7** Rosta bröden. Montera hamburgarna ? först en klick dressing i botten, salladsblad, sedan burgaren, dressing, lök och bacon. Till sist hatten på.