



Chili Burger & Onion Rings

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **75 min** Portioner: **2**

Att behöva välja mellan det ena eller det andra kan vara svårt. Det kan då vara en lättnad när rätter som denna tillåter att man får allt. Chili, ost lökringar och burgare i en enda komplett måltid.

Receptet är från kokboken Det är ju en dag imorgon också av Erik & Wiktor Halldén. Boken är ny och utgiven 2016. Läs mer om boken här!
Foto & form: Erik Halldén och Terése Karlsson



INGREDIENSER



500 g nötfärs
2 hamburgerbröd
onion rings
4 skivor cheddar
2 msk senap
1 msk tomatpuré
1 tsk chilipulver
1 tsk worcestershiresås
smör
olivolja
salt
svartpeppar



Onion rings (lökringar)

2 gula lökar
3 dl vetemjöl
1 msk maizeina
1 tsk socker
0.5 tsk salt
1 dl öl
1 dl kolsyrat vatten
1 ägg

GÖR SÅ HÄR

- 1** Chili: Hetta upp olivolja i en kastrull. Stek 200 gram av färsen tillsammans med tomatpuré, chilipulver, salt och peppar. När färsen fått färg, tillsätt senap och Worcestershiresås, låt puttra i cirka 15-20 minuter.

2

Forma resten av färsen till två burgare.

3

Gör onion rings. Se nedan.

4

Stek burgarna i smör i en het stekpanna. Lyft av från spisen och krydda med salt och svartpeppar.

5

Rosta bröden i en stekpanna. Lägg burgarna på de rostade bröden, lägg på några skedar chili, cheddarost och ett par onion rings.

6

Lökringar: Skiva löken i centimetertjocka skivor. Häll hälften av mjölet i en stor skål. Blanda ner lökringarna och låt stå i ca 30 minuter.

7

Blanda resten av mjölet, maizena, socker och salt i en stor skål.

8

I en annan skål, blanda öl, kolsyrat vatten och ägg. Vispa ner de torra ingredienserna.

9

Hetta upp olja i en kastrull. Doppa lökringarna i smeten. Friterar några åt gången i ca 3 min. Låt svalna på ugnsgaller som placerats ovanpå bakplåtspapper.