

OPSKRIFT: BURGER MED ØLSYLTEDE LØG



BURGER MED ØLSYLTEDE LØG

Skær kartoflerne i skiver på langs og del dem igen, til pomfritter. Steg dem møre og sprøde i rigeligt olie på mellem høj varme, hold øje og vend dem ofte. Smag til med salt og peber.

Kog øl op med sukker. Tag gryden af blusset. Skræl rødløg, snit dem i fine skiver og kom dem op i den varme øl.

Hak rødløg rigtig fint i tern og kom dem op i det hakkede kød. Tilsæt 2 tsk. sennep, friskhakket timian, salt og peber. Rør det godt sammen. Form bøfferne i hånden og steg dem på panden.

Rør mayonnaise sammen med ketchup, lidt eddike, salt og peber. Hak drueagurk fint og kom dem i.

Hak 1/4 rødkål i fine strimler. Riv hjertebladene ned i. Tilsæt mandelsplitter, salt og peber og lidt olie. Vend salaten godt sammen.

Lun burgerbollerne. Skær dem over. Smør bunden med dressingen. Læg salat på, derefter bøffen. Ost i skiver på toppen, dernæst de ølsyltede løg. Kom igen dressing på overbollen og læg låget på. Server med pomfritter til!

INGREDIENSER

500 gr. kartofler
olie til stegning

2 dl. Nordfeldt Guld
2 dl. sukker
2 rødløg

1 dl. mayonaise
1 spsk. ketchup
salt og peber
1-2 tsk. eddike (f.eks fra
syltelagen til drueagurken)
1-2 drueagurker

500 gr. hakket oksekød
2 rødløg
3 tsk. sennep
salt og peber
frisk timian

4 skiver ost (f.eks comté)

1/4 rødkål
1 stk. hjertebladssalat
salt og peber
2 tsk. olivenolie
frisk timian.
50- 100 gr. mandelsplitter

NORDFELD GULD

En Guld øl når den er bedst. Korngylden, blød og behagelig med en god humleprofil.

Special god til smørrebrød og lyst kød

Alc. 5,7% vol.
Undergæret

