



## HAMBURGER MED LØKMARMELADE

7B, MIDTUN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### BURGER

60 G	Cheddarost
100 G	Bacon
600 G	Kjøttdeig av storfe
0.5 Stk	Isbergsalat
1 Stk	Tomat
3 Ss	Sweet chilli saus
4 Ss	Majones
1 Ts	Salt og pepper

#### HAMBURGERBRØD

2 Ts	Tørrgjær
2.5 Dl	Vann
3 Ss	Melk
2 Ss	Brun farin
450 G	Pizzamel
2 Dl	Sesamfrø
1 Stk	Egg

#### LØKMARMELADE

2 Ss	Sherryeddik
2 Ss	Honning
2 Ss	Olje
1.5 Stk	Løk

### SLIK GJØR DU:

- 1 Start med å blande alt det tørre til hamburgerbrødene sammen i en bolle. Rør dette godt sammen.
- 2 Varm opp vannet og melken til 37 grader og bland inn i melblandingen.
- 3 Kna deigen godt i minst fem minutter før du setter den på heving. Husk å ta en håndkle over bollen.
- 4 Kutt opp løk i terninger.
- 5 Ta olje på en stekepanne og ta på middels varme. Stek løken til den er gyllen brun.
- 6 Ta så resten av ingrediensene til løkmarmeladen over løken og stek i ca 10 minutter på middels varme. Sett til siden når det er ferdig.
- 7 Bland kjøttdeigen med salt og pepper i en bolle. Form fire like store sirkler.
- 8 Stek bacon og legg til side.
- 9 Stek burgerne på høy varme til de er gjennomstekt. Ta på cheddarost og la den smelte.
- 10 Når burgerbrødene har hevet i 30 minutter deler du deigen i 4 like store deler. Form til en runding og stek midt i ovnen på 210 grader i ca. 12 minutter.
- 11 Kutt opp salat og tomat mens du venter på burgerbrødet.
- 12 Lag din egen burger med hamburgerbrød, burger, bacon, salat, tomat, majones,

sweet chilli saus og løkmarmelade. Enjoy!