Burger med cheddar og baconmarmelade

Ingredienser

Hamburgere med cheddar:
♥ 4 kjøttburgere, av god kvalitet
♥ kvernet salt og pepper
♥ 2 ss nøytral olje
♥ 1 ss smør
♥ 4 skiver cheddarost
♥ 4 hamburgerbrød, av god kvalitet
♥ 4 ss hvitløksmajones / hjemmelaget aioli
♥ strimlet isbergsalat
♥ noen skiver sylteagurk
♥ 2 store tomater

Baconmarmelade:
♥ 300 g bacon (i tynne skiver)
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 rød chili (se tips)
♥ 1 dl lønnesirup
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 0,5 dl rødvinseddik
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Baconmarmelade (laget i forkant, se eget innlegg med bilder **HER**):
Skjær baconskivene i små biter. Ha disse i en stekepanne med litt olje. Stek baconbitene til de er gjennomstekte og ha dem deretter over i en mellomstor kjele.

Fortsett i den samme pannen som du stekte baconet i (ikke vask stekepannen) og tilsett litt mer olje. Tilsett løk som er skjært i tynne skiver og hakket hvitløk. Kutt chili i små biter (fjern gjerne frøene inni chilien først for å unngå at marmeladen blir for sterk). Stek løk, hvitløk og chili på middels varme i noen minutter, til løken er blank, myk og gyllen.

Finn frem kjelen med baconet og tilsett lønnesirup, brunt sukker, dijonsennep og rødvinseddik. Tilsett også stekt løk, hvitløk og chili. Bland alt godt sammen, og gi blandingen et oppkok. Senk varmen på platen og la blandingen småkoke uten lokk på middels varme i 10 - 15 minutter under omrøring. Den ferdigkokte marmeladen skal bli mørkere i fargen og nokså tykk i konsistensen. Ta kjelen av platen og smak til med kvernet salt og pepper.

Ha baconmarmeladen på et syltetøyglass.

Hamburgere med cheddar:
Stek kjøttburgerne i stekepanne med nøytral olje og en klatt smør. Kvern over salt og pepper på begge sider. Legg cheddarskivene oppå burgerne på slutten av steketiden, slik at de smelter litt.

Alternativt til å steke burgerne i stekepanne, kan du steke kjøttburgerne på grillen.

Montering:
Sett sammen burgerne ved å først ha et godt lag med hvitløksdressing (gjerne **hjemmelaget aioli**) på det nederste hamburgerbrødet.

Dekk med isbergsalat, sylteagurk og legg på en stor skive tomat.

Legg på den nystekte, cheddardekkede hamburgeren.

Topp med et par solide skjeer baconmarmelade. □□

Dekk med toppen av hamburgerbrødet og press det litt ned, eller legg brødet på snei halvveis oppå burgeren slik at baconmarmeladen blir godt synlig. □□

Server burgeren nylaget, gjerne med grillede maiskolber ved siden av.

Tips

♥ Både **Baconmarmelade** og **Hjemmelaget aioli** kan tilberedes flere dager i forkant. Holder seg i opp til 2 uker dersom oppbevares i kjøleskapet.

♥ Baconmarmeladen bør oppbevares i kjøleskapet, men ta glasset gjerne ut av kjøleskapet en god stund før du vil bruke marmeladen slik at den blir romtemperert før servering.

♥ Tilpass mengden chili til hvor sterk du ønsker baconmarmeladen. Jeg synes det er passe med 1 hel chili, så lenge jeg fjerner frøene på innsiden først. Du kan enten øke eller redusere mengden, alt etter smak.

♥ Bruk gjerne hjemmelagde hamburgerbrød og kjøttburgere, men dersom du bruker ferdigkjøpte, bør de være av god kvalitet. Jeg har her brukt briochebrød og angusburgere av rent storfekjøtt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/burger-med-cheddar-og-baconmarmelade