

Black Chili Viking Burger - Valhalla Burger, ikke stærkt!

Black Chili Viking Burger, Opskriften på denne burger er ret simpel. Det eneste man bruger til den her Burger, er Burger Buns, Flæskesteg og cheese dip samt små chilier. Det er alt som man skal bruge for at lav den her Black Chili Viking Burger.



Du Skal Bruge Følgende Indgredienser:

- Flæskesteg "[Vejledning til den perfekte flæskesteg](#)"
- Burgerbuns "[Opskriften finder du her](#)"
- Creamy Cheese dip "[Opskriften finder du her](#)"
- Små Chilier 2 stk per Burger

Fremgangsmåde Flæskesteg:

Du følger en af de vejledninger jeg har linket til, og om det er så er på gas / Kuglegrill eller Kamado er ligegyldig hvis blot du følger de enkelte trin, så opnår

du den perfekte flæskesteg med sprød svær.

Dog ved den her Flæskesteg skal du også ridse sværene, ikke kun på tværs, men du skal også ridse den på langs af stegen. Pas på med at du ikke ridser for dybt så du kommer helt ned i kødet. Derefter laver du en blanding af salt og chiliflager som du gnider godt ind i sværene. Lige som du kan se på billedet forneden. Det tager ca. 2 timer at stege den her Flæskesteg på ca. 3 kg ved 205 grader.



For neden kan du se hvordan min flæskesteg så ud efter 1 time.



Og her er så den færdige Flæskesteg sammen med mit CookPerfect Grilltermometer.



Sådan Bygger Vi En Black Chili Viking Burger:

Lige for at slå det fast med det samme, denne Black Chili Viking Burger er ikke spor stærk, altså hvis du undlader spise burgerens "horn". De chiliflager, som du har blandet med salten og gnedet ned i sværene giver kun kødet en anderledes smag, men gør den ikke stærk.

Du starter med at bage dine Boller, da det er dem der tager længst tid, da de skal hæve i 2 timer. Når de er færdige og din steg er klar, skærer du bollen over og rister bollen på grillen til så den bliver sprød. Man kan også med fordel give dem en tur i en pande med Baconfedt. så fedtet suges op af Burger Bollen.

Når det er gjort stikker du to huller i den øverste del af bollen og stikker de små Chilier igennem. Kom nu et jævnt lag af Creamy Cheese Dip på de ristede sider af din Burger Bolle. Put nu nogle gode skriver flæsketeg på bollerne, indtil du synes din Burger er klar til servering. Til sidste kommer du Hjelman på og færdig er din Black Chili Viking Burger.

Velbekomme