

CheeseBurger - den klassiske udgave

Opskriften på den klassiske udgave af en Cheeseburger, som man kender den fra diverse Fastfoodrestauranter. Men alligevel ikke, for ved du hvad der er i de burger de laver? Jeg gør det ikke og jeg vil helst heller ikke vide det. Men laver man sin burger fra bunden ja så har du 100% styr på ingredienserne og en den smager med garanti også meget bedre.



Historien om CheeseBurgeren

En CheeseBurger er ikke andet end en Hamburger med Ost. Typisk bliver Osten placeret ovenpå bøffen, men der findes virkelig mange forskellige opskrifter på den perfekte CheeseBurger. Man kan varieres ostene de fleste i dag benytter sig af cheddar ost. Men der findes også varianter hvor man benytter sig af mozzarella eller blåskimmelost på en CheeseBurger. En ting er dog sikkert og det er at man bruger tomat, løg, agurker, sennep og ketchup på den oprindelige Cheeseburger opskrift. Der findes så sideløber hvor man kommer salat og mayonnaise med i den men det blev først senere hen i CheeseBurgerens Historie.

Man er heller ikke helt sikkert hvornår den første Cheeseburger kom til verden. Skal man tro på rygterne så var det midt i 1920'erne, hvor den dengang 16-årige amerikaner Lionel Sternberger kom en skive ost ovenpå bøffen i hans fars sandwichrestaurant i Pasadena i Californien, USA. Som så blev serveret i en Hamburger, det resulterede i at han havde skabt verdens første Cheeseburger.

Ingredienser til den Klassiske CheeseBurger

- 4 Burger Boller "[Opskriften er her](#)"

- 4 Burger bøffer “a 110g stk. Jeg har valgt Wagyu med en fedt indhold på 25%” ([Kan købes Her](#))
- 2 skiver tynd slicede agurker
- 4 skiver cheedar ost
- Smør
- 1 fint hakket løg
- Ketchup
- Sennep (mild)
- Lille Stegepande



Fremgangsmåde i Køkken

Efter du har lavet dine Burger Boller ([opskriften er her](#)) går du igang som følgende:

1. Derefter laver du dine Burger bøffer om du former dem i hånden eller bruger en burger presse er irrelevant, jeg bruger altid en Burger presse på dette måde opnår man det bedste resultat. Du blander hakket oksekød, jeg har brugt Wagyu Groundet Beef med 25% fedt andel (for at sikre dig de ikke tør ud undervejs på grillen), de blev krydret med kun salt og

peber ikke andet. Man kan seriøst smage forskel om det er kvalitets kød eller ej. Jeg benytter mig af [Napoleons Gourmet Burger Presser Kit](#). Som jeg personlig syntes er den mest funktionelle på markedet pt.



Så går vi ud til Grillen

1. Du indstiller din grill på High og når dine riste er godt varm kommer du dine pressede Burger Bøffer på grillen over direkte varme i 2 min



2. Efter 2 min. vender du dine bøffer, og lader dem hygge sig yderlige 2 min.
3. Nu kommer jeg smør i min [Sizzel Pande](#) den passer fantastisk til en hel Burger Bolle af gang. Men pass på de skal kun lige karamellisere og ikke brænder på.



4. Nu skruer du ned for varmen under dine burger bøffer, og vender dem igen. Hvordan de ser ud, er op til dig og hvordan du personlig bedst kan lide dem. Jeg kan godt lide når de lidt rød endnu.
5. Kom dine Cheddar Ostskiver på, og lukke låget så de lige kan få lov at ligge sig rund om Bøffen.



Så Skal Din Klassisk CheeseBurger Samles

Du starter med bunden, kommer lidt sennep på, derefter 2 skiver agurker og lidt hakket løg. Efterfølgende kommer en burger bøff med ost på. Din øverste Burger bolle giver du en gang Ketchup og lukker din burger.

Og nu er den færdig din klassisk CheeseBurger.





Thats it. Velbekomme....