Double Ananas Bacon Cheese Burger

Ja du læste rigtigt Double Ananas Bacon Cheese Burger! Ananas i en Burger? No Go! tænker du sikkert lige nu, men den er faktisk en klassiker og tro det eller prøv selv, den smager faktisk af Sommer og ferie. Til den Godt nok er der lang tid til sommer og ferie, Så hvorfor ikke bare hoppe ud i den her Bandit og tyvstarte ferien bare for en stund?

Ingredienser til 2 Double Ananas Cheese Burger

- 2 Burger Boller "***Opskriften er her***"
- 4 Burger Patties "Hakke Bøffer a110g stk. og med en fedt indhold på over 22%"
- 2 skiver Ananas
- 8 skiver Bacon
- 4 skiver cheedar ost
- Smør
- Salatblad
- BBQ Sauce "***Opskrifter på BBQ Saucer finder du her***"

Fremgangsmåde i Køkken

Efter du har lavet dine Burger Boller går du igang som følgende

1. Start med at vikle ananas skiverne ind i Bacon, det vil sige bacon skal ind igennem hullet i midten så den kommer hele vejen rundt, og læg dem så til side.

2. Derefter laver du dine Burger Patties, om du former dem i hånden eller bruger en burger presse er irrelevant, jeg bruger altid en Burger presse, da jeg syntes at man på denne måde opnår det bedste resultat. Krydr kun med salt og peber, intet andet. Jeg benytter jeg mig af ***Napoleons Gourmet Burger Presser Kit***. Som jeg personlig syntes er den mest funktionelle på marked pt.

Så går vi ud til Grillen

1. Indstil din grill til indirekte varme og 205 grader. Når den ønskede temperatur er nået stiller du dine Bacon Ananas på grillen på en rist med drypbakke under i ca. 20 min.

2. Når de 20 min er gået, hopper vi til næste trin, dine bøffer og dine Burger Buns skal nu på grillen.

3. Imens dine Burger patties ligger og hygger på grillen skal du lige pensle din Bacon med den fedt / ananassaft blanding der drypper ned i bakken.

4. Nu kommer jeg smør i min ***Sizzel Pande*** den passer fantastisk til en hel Burger Bolle af gang. Men pas på de skal kun lige karamellisere og ikke brændes på.

5. Vend nu dine bøffer og skru ned for varmen. Hvordan du vil have dine burgerbøffer er en smagssag, og helt op til dig hvordan du personlig bedst

kan lide dem. Jeg kan godt lide når de lidt røde endnu. Kom derefter dine Ostskiver på. Har godt nok kun brugt toast ost men det kan lade sig at gøre.

6. **HUSK** at holde øje med dine **Burger Boller** og Pensle din **Bacon Ananas**.

Så Skal Din Double Ananas Bacon Cheese Burger Samles

Du starter med bunden, giver den en til to skiver Salat efter eget valg. derefter kommer den første Burger Patti med ost på. Så kommer du din Bacon Ananas skive på og yderlige en Patti med ost på. Din øverste Burger bolle giver du en gang ***BBQ Sauce*** og lukker din burger. Og nu er din Double Ananas Cheese Burger færdig.

Thats it, Keep it Simple.