

Double Cheeseburger - Det behøver ikke at være fancy

Burger behøver ikke altid at være fancy. Det er den her Double Bacon Cheeseburger Burger hvertfald ikke. Med få ingredienser kan man trylle de fantastiske ting. Og hvis vi skal være ærligt, må det godt være nemt på en Søndag.

DOUBLE BACON CHEESE BURGER

en ret hurtig opskrift på hvordan jeg laver min Double Bacon Cheese Burger, som slår Mc Donalds, Burger King og andre diverse burger restauranter om længder. De når den her ikke engang til sokkeholderne. Men sådan skulle det jo også gerne være når man hygger sig under madlavning.



Ingredienser til 2 Double Bacon Cheese Burger:

- 500 g hakket oksekød pr. burger (min. 20 % fedt)
- Mindst 6 skiver Bacon

- Salt og friskkværnet peber
- 2 fed Hvidløg
- 4 / 8 skive cheddar ost
- 4 kødfulde saftige tomat skiver
- 4 blade salat – f.eks. iceberg
- 1 [gode burgerbolle \(opskriften er her\)](#)
- Mayonaise ” eller Miracle Whip”
- BBQ Sauce

Det er meget vigtigt, at det hakkede oksekød har en fedtprocent på omkring de 20 %, fordi det giver saft og kraft til bøfferne og forhindrer dem i at blive tørre og hård.

- Start med at røre din Hvidløgs Mayonnaise sammen det gør du ved at du tager 50 gram almindelig Mayo ”eller Miracle Whip som jeg fortrækker” presser her dine Hvidløg i alt efter egen smag blander det hele godt sammen, og stiller den på køl. Hvis der er tid lave den nogen timer, måske dagen før.
- Blande kødet godt med en ts. salt uden top. Og en knivspids peber – det hjælper kødet med at samle sig og holde på formen under Grilning.
- Mål kødet op i bøffer a 125 g. Form dem eventuelt med en burgerpresse og stil dem til side. Så du har i alt 4 Bøffer.
- Krydre bøfferne med frisk kværnet salt og peber på bække sider, og tryk en lille fordybning på toppen af bøffen. Grunden til det er at her samler sig alt væske som kødet sveder ud. Og forhindre at din bøf bliver tør.

VED GRILLEN:

Gør din grill klar til høj, direkte varme. Du starter med stege de 8 eller flere skiver Bacon i en lille pande. Når din Bacon er klar og din grill er blevet godt varm kommer du bøfferne på grillen. Luk låget på grillen, og lad bøfferne stege, til der dannes klar saft på toppen. Vend så bøfferne, og lad dem grille færdig ved minimal varme tilførsel – eventuelt ved indirekte varme så de ikke branker. Her kommer du så en eller to skiver ost ovenpå hver bøf. Tag bøfferne af, og lad dem hvile, så saften samler sig. Grill imens burgerbollerne, så de får grillmønster på den skårede side. Evt. branke dem få sekunder i Bacon fedt ved høj varme. så fedtet kan trække op i Bollen, det giver en fantastisk smag og.

SÅDAN BYGGER DU DIN DOUBLE BACON CHEESE:

Når alt er klar skal din Bacon Burger samles. Du starter med unterbollen, påfører den en tynd lag hvidløgssauce efterfulgt af 2 skiver salat. Kom så lidt mere Hvidløgssauce på og de 2 skiver tomater. Efterfulgt med de to grillede bøffer hvor du kommer din bacon imellem hvert lag. Det hele toppes med overbollen, som er påført en god BBQ Sauce. Thats it.