# Flæskestegsburger – trin for trin

Flæskestegsburger også kendt som Flæskestegssandwich er ikke bare nogle man sådan klasker sammen det skal nøje planlægges. For hvis vi er helt ærligt hvor tit er der nogle flæskesteg tilovers fra dagen før? Her sker det måske 1x ud af 25. Og så er der fandme lang vej til man kan kaste sig ud i sådan en sindsyg lækker flæskestegsburger. Det er også en af de opskrifter hvor forberedelsen tager meget længer tid end tilberedning. Men hvad betyder det når man har 3 ting på engang nemlig Burger, Flæskesteg og masser af Brun sovs:)

## Flæskestegsburger

*til 8 portioner.*
*forberedelsestid ca. 1,5-4,5 timer. tilberedningstid: ca. 5 min.*



Flæskestegsburger med sovs

## Ingredienser Til Flæskestegsburger

- 2-2,5kg Flæskesteg
- Hjemmelavede Burger Boller
- Rødkål
- Friske Agurker eller syltede agurker
- Miracle Whip
- Brun Flæskestegssovs

## Fremgangsmåden – sådan laver du den perfekte Flæskestegs Burger

- Du starter ud med at lave dine Burger Boller Opskriften jeg linker til er til 8 Burger Buller. Men jeg laver altid dobbelte mængde og fryser de øvrige burger boller ned. SÅ har man altid hjemmelavede Burgerboller hjem og behøver ikke kaste sig ud købeboller der smager af pap.

**Opskriften på mine Burger Boller finder du her:**

- Efter du er færdig med at bage dine Burgerboller kaster du dig ud tilberedening af Flæskestegen. Hertil har jeg 5 fremgangsmåder her på bloggen, så du er sikker på at komme i mål. Jeg har opskrifter til Kulgrill, ***Gasgrill****, ***Træpillegrill****, Kamadogrill og en langtidsstegt Flæseskesteg opskrift.

**Dem finder du alle ved at klikke her!**

- Når din Flæskesteg er sat over kaster du dig ud i at tilberede Rødkål. Og her har jeg også en opskrift som kan laves på grillen.

**Opskrift på Hjemmelavede Rødkål i Dutch Oven finder du her!**

- Og når alt er færdig tilberedt kaster du dig ud i en Flæskestegsovse eventyr. Det tager ca 10-15 minutter at røre den her opbagte Flæskestegssovs sammen. Men den er lige i øjet og giver din Burger det sidste kik, nær den hældes hen over den.

**Opskrift på Hjemmelsavet Flæskestegssovs finder du her!**

# Sådan bygger man en Flæskestegsburger

Og nu skal din Burger skrues sammen det går ret fiks og tager ikke engang 3 minutter når alt er klar.

1. Du tager din Burger boller skærer den midt over og rister den lige på indersiden om du gør det i en varm stegepande brødrister eller på grillen er op til dig.



2. Nu påfører du under og over bollen Miracle Whip.



3. Så kommer der godt med Rødkål på Underbollen.



4. Derefter smider du 3 til 6 eller flere skiver af din Flæskesteg på Rødkålen.



5. Slutter af med 6 eller flere Agurk skiver.



6. Nu kommer du Overbollen på Burger.



Flæskestegs Burger

7. Og så overhælder den med Brun sovs.



Flæskesteg Burger med sovs

Thats it! Nu har du den perfekte Fleæskestegsburger. Dertil serveres selvfølgelig Jydenacos fra Tafel Chips;)

https://youtu.be/sLbdR_vEuHs

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.