

Juicy Lucy Burger - den Ultimative Hangover Burger

Juicy Lucy er en cheeseburger, der har osten inde i bøffen i stedet for på toppen, hvilket resulterer i en smeltet kerne af ost inden i bøffen. Der findes to barer i Minneapolis, som hvert hævder at være opfinder af denne burger, selvom der er mange andre barer og restauranter i Amerika har skabt deres egne fortolkninger af stilen.

Men fuck det, hovedsagen er den her Burger sparker dæk og det gør den lige til en Søndags Hangover Burger efter en alt for vild bytur. For her hjælper der kun FAST FOOD med over 600 kcal.



Juicy Lucy Burger Værksted- How to do

Jeg har lavet den her burger i nogen år nu, jeg har enda vundet griller of the months konkurrencen hos Weber engang. Men det er en helt anden historie. Den kommende opskrift er kun til **EN JUICY LUCY BURGER** så hvis i er flere der skal have fornøjelsen, skal der ganges op.

Du har brug for følgende Ingredienser til en Juicy Lucy Burger:

- 250 g hakket oksekød pr. burger (min. 20 % fedt)
- 4 skiver Bacon
- Salt og friskkværnet peber
- 2 skive cheddar
- 2 kødfulde saftige tomater
- 2 blade salat - f.eks. iceberg
- 1 løg - f.eks. salatløg eller rødløg
- 1 [gode burgerbolle \(opskriften er her\)](#)
- [Hvidløgs Dip / Sauce \(opskriften er her\)](#)
- Ketchup eller BBQ Sauce

Yderligere er det smart at benytte sig af en burgerpresse men det er ikke nødvendig. det gør det hele bare meget nemmer og Din Juicy Lucy.



Fremgangsmåde i Køkkenet:

Så kommer vi til hjertet af denne **Monster Burger** det er meget vigtigt, at det hakkede oksekød har en fedtprocent 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 Sauce sammen, og stil Sauce på køl. Hvis der er tid lave den nogen timer, måske dagen før.
- Blande kødet godt med 1 tsk. salt og en knivspids peber per 225 g kød – det hjælper kødet med at samle sig og holde på formen under stegning.
- Mål kødet op i bøffer a 125 g. Form dem med en burgerpresse og stil dem til side.
- Del hver skive cheddar i så du har fire dele, de stables nu oven på hinanden.
- Nu laver du en lille fordybning midt på alle dine bøffer, og stiller tårnet af 8 skiver ost i to af de fire bøffer.
- Placerer en 125 g-bøf ovenpå de bøffer med osten, men med fordybning nedad.

- Samle bøfferne med fingrene, her bruger jeg også burgerpressen igen indtil den Burgerbøf på 250g er helt lukket.
- **OBS.** Hvis der er huller i kødet ved samlingerne eller andre steder i bøffen, vil osten flyde ud under grillning og det skal vi undgå. Så tjek for en sikkerheds skyld engang ekstra.
- 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 fire skiver Bacon i en lille pande. når de er klar Lægger du bøfferne på grillen, når den er blevet godt varm. 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 tilførelse - eventuelt ved indirekte varme så de ikke branker. Her kan du så vælge om der skal ekstra ost ovenpå eller ej. Jeg gør det nogengang for ost kan man jo ikke få nok af på en burger. Tag bøfferne af, og lad dem hvile, så saften samler sig. Grill imens burgerbollerne, så de får grillmønster på den skårede side. Evtl. branke dem få sekunder i Bacon fedt ved høj varme. så fedtet kan trække op i Bollen.



Juicy Lucy Byggeplads:

Når alt er klar skal din Lucy Juicy Burger samles. Du starter med underbollen, 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 grillede bøffer med en kerne af smeltet cheddar ost, til sidst løgringene. Det hele toppes med overbollen, som er påført Ketchup eller BBQ Sauce.

<https://youtu.be/mu6s9IPmTos>

- Forberedelsestid: 20 minutter
- Tilberedningstid: 10 minutter

Har du ikke nok i den her lille 600kcal Burger, så kan du jo toppe hele festmenuen med en gang fritter lavet på grillen. [Her er opskrift til Pommes Frites på Rotisseries](#).

