

Jule Burger - Hangover Deluxe

Jule Burger, står du også i den situation at julen er over og du stadig har masser af rester fra dit Julemad. Så er det her seriøst løsningen til at afslutte Julen med et brag. Man klasker seriøst bare alt sammen i mellem en Burgerbolle og topper hele svineriet med en god sjat Andesovs. Thats it den ultimative Jule Hangover Deluxe Burger.

Jule Burger den ultimative Hangover Burger

Portioner:

1-6 personer.

Forberedelsestid:

2 timer.

Tilberedningstid

5 min.

Ingredienser til Jule Burger

- Burgerboller [opskriften på den klassiske Burger Bolle finder du her](#)
- Andebryst
- Flæskesteg
- Slagterbolcher
- Brunede Kartofler
- Stuvet Hvidkål
- Rødkål
- Andesovs
- Smør

Fremgangsmåde sådan laver du din Jule Burger

Ved grillen

1. Du Varmer alle ingredienser op ved indirekte varme

2. Rister Burgerbollen på indersiden

I køkken

1. Du tager din ristet underbolle kommer lidt smør på og fordeler den lune hvidkål
2. Derefter ligger du et lag af brunede kartofler
3. Så kommer der et lag andebryst på.
4. Du topper din andebryst med Rødkål så du får en fin jævn lag igen.
5. Så er det Flæskestegens tur. Du kommer et lag med 4 skiver flæskesteg ovenpå rødkål.
6. Nu er det et tynd lag Grisebolcher også kendt som Slagterbolcher
7. Det hele rundes af med at smører overbollen med et tynd lag smør og derefter et tyk lag stuvet hvidkål.
8. Så klapper du overbollen med dit hvidkål direkte på slagterbolcher og flæskesteg.
9. Og til sidst så overhælder du simpelthen hele burgeren med Andesovs.

Jule Burger Tip

Sørg for der er rigeligt med rester for har du smagt den engang vil du have den igen næste jul.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Meater Block Stegetermometer: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Napoleon Grillbakke: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Traeger Støbejernspande: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](https://www.ansoofdenmark.com)*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://www.computersalg.dk)*

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