

Løg Marmelade - Karameliserede Løg til Burger

Løg Marmelade er den ultimative topping som hører til på enhver burger sammen med Bacon. Har du ikke smagt det endnu så er det virkelig på tid til at pimpe din burger til den næste level. Karamelliserede Løg kan og vil du ikke undvære længer på din Burger når du først har smagt det.



Opskrift på Karameliserede Løg

til 4-6 Burger ca. 2,5 dl, holdbar 5 dag på køl

tilberedningstid: ca.45 minutter

Ingredienser Til Karameliserede Løg:

- 3 store Løg i tynde skiver 3 mm tyk
- 25 g Smør
- 2 spsk. Mørk Rom
- 2 spsk. Honning

- 2dl BBQ Sauce efter eget valg ([Her finder du et udvalg af mine BBQ Saucer](#))

Fremgangsmåde sådan laver du Løg Marmelade:

Snit dine løg på mandolinjern eller med et kniv i 3mm tykke skiver. Kom løgene i en pande. Fordel smørret jævnt over løgene og brune dem af ved høj varme i ca 5 minutter. Nu hældes din mørk rom i panden og tilføjes de 2 spsk. honning. Skrues ned for temperatur, så dine løg kan få lov at simre ved svag varme i ca 10 minutter. Nu kommer din BBQ Sauce i panden, blander det hele godt og lader det simre videre i yderligere 30 minutter. Her er det vigtigt at du blander det hele ind i mellem for at sikre dig at dine Karamelliserede Løg ikke brænder på.



Nu fylder du dine Karamelliserede løg - også kaldet Løg Chutney på glas, de opbevares på køl.



Pastrami Burger med frisk lavede Løg Chutney

Serveringstip til Løg Chutney:

Kan bruges som fyld på pizza, som topping på Burger, Hot-Dogs, Sandwiches og meget mere. Det er en ideal smags giver i sammenkogte retter som er tilberedt i en Dutch Oven for eksempel.

[Kender du Bacon Jam?](https://boemsen.com/strawberry-bacon-jam/)

<https://boemsen.com/strawberry-bacon-jam/>