

# Mesterskabsburger - mit forslag til en VM Burger

Mesterskabsburger er mit bud på hvordan en VM Burger kan se ud. Om det så er Fodbold eller andet Boldsport er underordnet. Hovedsagen er at denne bandit stiller din sult i mere end 2x 45 minutter. Plus at den skaber den nødvendige bund, når man ska ud og feste sejren bagefter.

## Mesterskabsburger er Fast Food med mål garanti!



MesterskabsBurger

Der er ikke mange ingredienser i denne Burger. Men til gengæld spiller de få ingredienser monster godt sammen! Så sejren på hjemmebane er garanteret! Denne Mesterskabsburger er seriøst en Winner!

# Ingredienser til 2 Mesterskabsburger

- 500g Hakket Oksekød (18-21% fedt minimum alt andet bliver for tør)
- 4 skiver Havarti Ost 60+ (1 cm tyk skåret skiver)
- 10 skiver Bacon
- 2 Mesterskabs Burger boller ([opskriften på Mesterskabsburger boller finder du her](#))
- 1 æg
- 2 blad Salt (for samvittigheds skyld)
- lidt mel
- lidt rasp
- lidt Mayonnaise
- lidt Ketchup
- Salt & Peber
- Burger Dressing ([opskrift på min 80'er Burgerdressing finder du her](#))

## Fremgangsmåde - Sådan laver du din Mesterskabs Burger

1. Du starter med at bage dine Mesterskabsburger Boller opskriften finder



du [her](#).

2. Imens dejen hæver til dine Burger Boller er der tid til at lave Burgerdressing, Opskriften finder du [her](#).
3. Når din Burgerdressing er klar kan du begynde at forme dine Burger

Patty. Blande de 500g hakkede oksekød med lidt salt og peber en halv tsk. mel og 1 til 2 tsk. rasp og dit æg. Blandet det godt sammen så du får en rigtigt god fars masse. Den skal være nemt at forme. Nu kan du vælge at bruge en Burgerpresse for at forme to ordentlige Banditter af Burgerbøffer. Jeg benytter mig af [Napoloens Burgerpresse\\*](#) Eller bare



gøre det med hænderne.

4. Derefter begynder du at stege dit Bacon på en stegeplade eller i en Pande på grillen. Det gør du ved høj direkte varme. Jeg har brugt en Støbejerns stegeplade som jeg mener er et must have til enhver grill. Jeg benytter [Napoleons store Steplade\\*](#) da den passer til min [Napoleon Prestige Pro 500 som du kan læse mere om her.](#)



5. Når dit Bacon er klar kommer du dine frisk pressede bøffer på stegepladen stadig ved direkte høj varme.



6. Når du vender dine Bøffer førstegang kommer du to skiver Havarti ost på stegepladen. Bruner den 1 minut per side.



7. Så vender du Bøffen en sidste gang og kommer den første havarti skive ovenpå Bøffen og gentager det hele med de næste to skiver havarti ost. Og placerer dem også på Bøffen når den er færdig.



Når dine

Osteskiver er færdig kan du ligge Bacon skiverne oven på.

8. Nu bruner du hurtig din MesterskabsBurger Boller af på grillen så de får en dejlig skorpe på indersiden. Det gør du med under og overbollen.



## Så skal vi samle vores Mesterskabsburger

Du starter ud med underbollen. Her kommer du godt med Burgerdressing på, efterfulgt et blad salat (kan undlades). Derefter kommer din Burgerbøf med ost og bacon. På Overbollen kommer du Ketchup og Mayonnaise, som så lukker den færdige Mesterskabs Burger.



## Og så en lille Video til Mesterskabsburgeren

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