

# Smash Burger - Flame grilled på plancha grill

Denne Smash Burger opskrift er lavet på en plancha ring som sættes oven på et bålsted fra [Bonfeu\\*](#) jeg købte i sommers på [Roba.dk\\*](#) i forbindelse med at bygge ny Terrasse / Grillskur. De har i øvrigt også mega feed knivserier og næsten alt i tilbehør til bål og grillhygge. Bare lige et lille hint til jer alle ☐

Burgerne her har jeg lavt på under 10 minutter for det går meget stærkt når man først har sat i gang ☐ Især når man har en den her størelse på 100cm så er det som en leg når man har været engang rundt ja så kan man faktisk bare vene bøfferne og forsætte ens runde hele tiden. Mega sjovt måde at lave mad på man faktisk bliver bidt af ☐

## FLame grilled Smash Burger

Portioner:

6 personer.

Forberedelsestid:

45 min.

Tilberedningstid

max 20 min.

### Ingredienser til Smash BURger

- 1,5kg hakket oksekød 8-10% fedt
- 500g hakket grisekød 15-18% fedt
- 1kg Bacon
- [Steak Seasoner](#)
- [Steak Crust](#)
- 2 store løg
- Cheddar ost

- Mayonise
- Sød Sennep
- [Classic BBQ Sauce](#)
- Broiche Burger Boller

## Fremgangsmåde sådan laver du en fantastisk Tomahawk Steak

### I køkken

1. Start med at blande dit kød godt sammen til man har en jævn masse.
2. Tilsæt nu 3 spsk. Steak Seasoner og 1 spsk. Steak Crust og blande det endnu en gang godt så det hele er jævn fordelt.
3. Nu laver du 330g store faste kødboller og stiller dem på køl.
4. Snitter dine løg i ringe piller ringene fra hinanden og stiller dem til side, til de skal bruges.

















## Ved Grillen / Bål

1. Det vigtigste er når man laver Burger på en Plancha ligegyldig om det er over bål eller i en grill er at ens Plancha er godt og grundigt varmet op. Den skal gerne ligge på den anden side af de 250 grader for at lave en hurtig og ens stegeskorpe.

2. Det er faktisk ligegyldig hvilken tilbehør du starter med for det går så hurtigt at det er irrelevant at holde sig til en rækkefølge.
3. Jeg har startet med løg, så Bacon og æg.
4. Brunet burger bollerne af med et tynd lag mayonaise på indersiden så de får en dejlig smag i deres karamelisering.
5. Og til sidst Burgerbøffer, Dem har jeg presset ud hele vejen rundt derefter kunne man lige presse dem endnu en runde og så var de allerede klar til blive vendt. En runde med bøfpresen igen og så 2 skiver ost på bøfferne.
6. Til sidst var der så kun samling af ens burger tilovers.

Her har jeg kørt et tynd lag sød sennep på den nederste Burger Bolle, lagt lidt bacon ud, efterfulgt af Løg og lidt BBQ Sauce, derefter bøffen. Som toppes af æg, løg og bacon. Til sidst igen et lag BBQ Sauce og så er den allerede klar til servering.











## Flame grilled SMash Burger på Bonfeu Bålsted\*

<https://youtu.be/xzpPniyIzPE>

### LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Bonfeu Bålsted : [Roba.dk\\*](#)
- Bonfeu Planca til Bålsted : [Roba.dk\\*](#)
- [Danish BBQ - Steak Seasoner](#)
- [Danish BBQ - Steak Crust](#)
- [Danish BBQ -Classic BBQ Sauce](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk\\*](#)
- DJI Osmo Mobile 6: [Computersalg.dk\\*](#)

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