


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Dubbel cheese med yellow mustard majonnäs och karamelliserad lök



Dubbel cheese med yellow mustard majonnäs och karamelliserad lök

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Det finns tusen sätt att göra en burgare på. Bäst tycker jag det blir att grilla eller stela på gjutjärnshäll. I detta fall har jag kört på häll på grillen vilket ger det bästa av två värder tycker jag. Har du inte tillgång till grill eller häll så funkar den gamle stekpannan bra också.

Så här gör du:

1. Skala löken och skiva 1,5 lökar i strimlor. Den sista halvan hackar du fint och lägger i en skål till servering. Lägg den skivade löken i stekpanna med en rejäl klick smör. Stek på medelvärme och rör då och då. Efter ca 15-20 min när löken fått lite färg tillsätter du en rejäl nypa socker och en vanlig nypa salt. Rör runt och fortsätt steka några minuter på medelvärme. När löken fått en djup guldig färg tillsätter du 2msk vatten eller öl om du har och låter löken steka vidare tills löken stekt torr igen. Tillsätt en lite skvätt vinäger och stek löken torr igen. Lägg i skål och spara till servering.
2. Blanda majonnäs med senapen. Smaka av med salt. • Väg upp 4x100gr av köttet och rulla till bollar. Lägg på den glödheta hällen eller stekpannan och tryck till köttet med något platt så att köttet blir rejält platt. Låt steka en minut eller två så att du får en rejäl stekyta. Vänd och lägg på ost på alla 4 köttpuckar. Stek 1 min till och lägg på en puck på den andra så du får 2 puckar på varandra. En dubbel helt enkelt.
3. Rosta brödet. Smeta majonnäs på bottenbrödet. Toppa med fint strimlad sallad, köttet, karamelliserad lök, rå hackad lök, skivad gurka och majonnäs. På med locket och hugg in.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

[Vintips till detta recept - Burger Wine >>](#)

Receptet är för två personer.

- 400 gr grovmald högrevsfärs
- 2 st gula lökar
- 4 msk majonnäs (hemgjord eller Hellman's)
- 1 msk yellow mustard
- ½ msk dijonsenap
- 1st saltgurka
- Socker
- Salt
- Vitvinsvinäger
- Isbergsallad
- Cheddarost



Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>