

## Ölbräserad högrevsburgare

### Burgare

700 g högrevsfärs (finns förpackat i köttdisken om man inte malar själv)

1 st gul lök finhackad

3 skivor bacon, finhackad (från paketen)

2 msk worcestershiresås

2 tsk salt

0.5 tsk nymalen svartpeppar

2 dl stout eller porter

4 skivor ost - välj din favorit till burgare

### Tillbehör

4 st hamburgerbröd (bra kvalitet)

8 st salladsblad

1 st rödlök tunt skuren i ringar

8 skivor bacon (behövs 2 pkt, spara resten till frukost nästa dag)

### Dressing

1 dl creme fraiche

2 msk västervikssenap el likn sötstark senap - börja med 1 msk och öka efter behag

1 nypa salt