KÖTT

Rökig hamburgare med karamelliserat bacon

Kock: **Shpend Iseni** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En underbar hamburgare sprängfylld med smaker och ljuvlig doft av rök! Passar perfekt för en middag med dina vänner och en kall till matchen.

INGREDIENSER

500 gram nötfärs
4 matskedar ströbröd
1 styck gul lök
1 tesked dijonsenap
1 tesked liquid smoke
1 matsked honung
1 klick smör att steka i
4 skivor hushållsost
1 deciliter finriven parmesan
2 matskedar mjölk
2 kryddmått salt

2 kryddmått svartpeppar
2 kryddmått torkad timjan
1 matsked koncentrerad grönsaksfond
2 styck vitlöksklyfor
1 styck ägg
8 skivor rostbröd
1 paket bacon (140g)
1 nypa finmalen kanel
1 nypa socker
300 gram potatis
300 gram palsternacka
300 gram morötter
olivolja

Mina favorit tillbehör

coleslaw
salladsblad
senap
picklad rödlök
rökig bbq sås

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att blanda samman ägg med ströbröd, salt, peppar, timjan, dijonsenap, honung, finriven vitlök, mjölk, grönsaksfond och liquid smoke i en bunke. Låt det sedan svälla.
Under tiden ströbrödet sväller hackar du löken så fint du kan och fräser den i smör så den blir riktigt mjuk. Var noga med att röra om ofta då den inte ska få någon färg. Låt löken svalna och häll sedan ner den i din blandning.

2. Finriv parmesan och blanda den väl med din ströbrödsblandning.

3. Tillsätt sedan i köttfärsen i blandningen och rör om ordentligt.
Fördela din köttblandning till det antal burgare ni önskar och forma dem till önskad storlek.
Sätt sedan på ugnen till 220 grader.

4. Skala och skär morötter, potatis och palsternacka till stavar och lägg sedan över på en plåt. Häll över olivolja, salt & peppar och blanda väl. Det blir väldigt gott om man även har i färsk timjan men det är en smaksak.
Baka rotfrukterna i ugnen till de fått riktigt fin färg. Vänd dem efter cirka 30 minuter.

5. När rotfrukterna börjar få bra färg kan du börja steka hamburgarna. Jag brukar steka dem medium då jag personligen gillar det. Detta är såklart en smaksak och funkar utmärkt med andra stekgrader också.
När köttet är klart steker du bacon på ganska hög värme så att de blir riktigt

krispiga. Strö samtidigt över en nypa kanel och socker så att de blir söta och karamelliserade.

6 Om du har en brödrost kan du rosta bröden eller lägga dem direkt på gallret i ugnen tills de får krispig yta.
Lägg till dina favorittillbehör och njut!