

Bacon og bluecheeseburger

8 personer

Ingredienser

900 g Danpo hakket kyllingekød
1 løg, finthakket
1 tsk rød chili, finthakket
Salt og peber
Urter efter eget valg

Tillbehør

8 store burgerboller
8 skiver bacon
8-12 skiver bøftomater
16 løgringe (rødløg)
Salat
16 agurkestave

Blue cheesedressing

2-3 dl creme fraiche
60 g blåskimmelost
2 fed hvidløg, presset
Salt og peber

Tilberedning

Bland blue cheesedressing og stil på køl.

Bland hakkekød og løg. Smag til med chili, sort peber, salt og urter. Form bøfferne i 8 lige store bøffer, ½ cm tykke.

Steg bøfferne på panden eller grillen ca. 6 minutter pr. side. Vend et par gange. Steg eller grill bacon.

Saml burgerne: smør burgerbollen med dressing og læg i nævnte rækkefølge: salat, rødløg, bøf, tomatkiver, salat og dressing. Læg toppen på - og server med bacon og agurkeskiver.

