

Saftiga hamburgare med blue cheese-dressing, stekt rödlök och bacon.

Att få fira 4:e juli på riktigt är en häftig sak. Dryck i blåa eller röda muggar, grillen som går på högvarv, pastasallader med marshmallows i, chips, dipp, fyrverkerier och såklart amerikanska flaggor. Överallt! Det är faktiskt en upplevelse. Inte alls som det lite mer stillsamma vis vi firar vår nationaldag på.

Det var faktiskt inför ett 4:e juli-firande jag lärde mig trixet bakom riktigt goda, saftiga hamburgare. Här i Sverige kan man hitta recept på hemgjorda hamburgare som både innehåller lök och ägg men det blir faktiskt mer av en pannbiff i jätteformat då. Nej, grundregeln för hamburgare är enkel. Färs av bra kvalité och goda smakförhöjare, som en riktigt bra bbq-sås, lökpulver och salt. Med det kommer man långt.

Till dessa hamburgare passar det extra bra med en krämig blue cheese-dressing, stekt rödlök och krispig bacon. Och till mina hamburgare serverar jag god klyftpotatis. Dock byter jag gärna ut de där blåa och röda muggarna mot ett vinglas och fyller det med Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir, ett kaliforniskt vin med stor och kryddig doft. Vinet har fruktig smak med lena tanniner och bra syra.



8



1H

Nötkött

Grillat

Burgare

Klyftpotatis

Ingredienser:

1 kg potatis
Olja
Örtsalt

Gör så här:

1. Värm ugnen till 175°C.
2. Dela potatisen i klyftor.
3. Ringla över olja och örtsalt.
4. Ugnsbaka potatisen i cirka 50 minuter. Rör om efter halva tiden.

Hamburgare

Ingredienser:

800 g nötfärs
2 msk bbq-sås
1 msk lökpulver
2 tsk örtsalt
Svartpeppar

Gör så här:

1. Blanda nötfärsen med bbq-sås, lökpulver, salt och svartpeppar.
2. Låt stå 30 minuter.
3. Forma 8 stycken hamburgare av färsen.
4. Grilla på indirekt värme och vänd när de fått fin yta.

Blue cheese-dressing

Ingredienser:

50 g blue cheese (blåmögelost)
3 msk gräddfil eller naturell yoghurt
3 msk crème fraîche
2 tsk vitvinsvinäger
Salt

Gör så här:

1. Lägg blåmögelosten i en skål och mosa den med en gaffel.
2. Blanda i gräddfil, crème fraîche, vitvinsvinäger och salt. Rör om väl.
3. Låt stå svalt i minst 30 minuter.

Tillbehör

Ingredienser:

2 röda lökar
Ca 200 g bacon
Briochebröd
Smör att steka i

Gör så här:

1. Skala och skiva rödlöken. Stek den på medelvärme i smör tills den mjuknat.
2. Knaperstek sedan baconet och låt rinna av på hushållspapper.
3. Stek bröden med snittytan ner i lite smör tills de fått fin färg. Se upp så de inte bränns vid.

Vintips till hamburgare med blue cheese-dressing:



Spara i lista

Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

Systembolagsnummer: 88880

139,00 kr

Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir har en stor kryddig doft med bäriga inslag av hallon, blåbär och jordgubbar samt toner av vanilj och kryddor. Kryddig och fruktig smak med lena tanniner och bra syra. Inslag av mörka och röda bär samt rostade fat. Trevlig och kryddig eftersmak med bra längd.

Se också



Röda grillviner som klarar biffen.

Att grilla vår föda över öppen eld har vi gjort sedan stenåldern, och det verkar vara starkt rotat även i den moderna människan. Det är få människor som inte äger och nyttjar någon variant av grill eller öppen eld nu när vädret tillåter.

[Läs mer](#)



Grilla kött - recept och dryckestips.

Inför grillsäsongen tipsar vi om flera goda grillrecept med tillhörande dryckestips. In och bli inspirerad.

[Läs mer](#)



Helgrillad flankstek med örter.

Flankstek är en enkel kött detalj att lyckas med. Tänk bara på att skära den tvärs över muskelfibrerna. Om du skär den utmed fibrerna blir den seg

[Läs mer](#)



Grilla vegetariskt - recept och dryckestips.

Är du sugen på att grilla mer vegetariskt i sommar? Då har du hamnat rätt. Här har vi samlat flera goda vegetariska grillrecept med tillhörande vintips.

Läs mer

Utskrift