

Klassisk hamburgare.

Ibland kan det vara härligt att experimentera med klassiska maträtter men ganska ofta är man ju sugen på "the real deal". Det här receptet på klassiska hamburgare kommer från Mattias Larsson kokbok "Fredagskockens hamburgare och tacos". Ett perfekt recept att utgå från när du vill göra en klassisk burgare.



Foto/Copyright: David Back



4



30 MIN

Burgare

Hamburgerdressing:

Ingredienser:

75 g pickles (inlagda grönsaker)

¾ dl majonnäs,

2 tsk chilisås

salt

Gör så här:

1. Börja med dressing. Finhacka pickles och blanda med majonnäs och chilisås.
2. Smaka av och salta om det behövs.

Hamburgare:

Ingredienser:

1 tomat
½ rödlök
4 skivor bacon
4 burgare (finns flera varianter i kokboken)
4 hamburgerbröd
4 salladsblad
4-8 skivor ost

Gör så här:

1. Skiva tomaten. Skala och skiva rödlöken. Halvera baconskivorna och knaperstek dem.
2. Tillaga hamburgaren enligt anvisning. Lägg osten på de nystekta hamburgarna så att den hinner smälta lite.
3. Dela bröden och stek snittytor. Bred dressing på brödets snittytor. Lägg sallad, rödlök och tomat på brödets underdelar. Toppa med burgare och bacon och lägg sedan på locken.

Vintips till hamburgare:



Spara i lista

Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

159,00 kr

Boom Boom! Syrah är ett utmärkt burgarvin med sin fruktiga smak, mogna tanniner, fina balans och smakintensitet.



Spara i lista

CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia

Systembolagsnummer: 6873

214,00 kr

Ett annat vintips till en klassisk hamburgare är CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia som har en medelstor, mycket bärig doft med inslag av björnbär svarta vinbär, körsbär, mjölkchoklad och lakrits. Vinet har en medelfyllig, kryddig och generös smak med toner av mörka frukter, fat, viol och lakrits.

Fler recept från Fredagskockens hamburgare och tacos:



Tryffelburgare.

Tryffelburgare som både kan göras med riktig tryffel eller tryffelolja beroende på vad du har hemma. Receptet kommer från boken "Fredagskockens hamburgare och tacos" av Mattias Larsson.

[Läs mer](#)



Sashimitacos.

Det asiatiska köket möter tex mex i den här goda sashimitacon. Receptet kommer från kokboken "Fredagskockens hamburgare och tacos".

[Läs mer](#)



Svenssontaco.

Hemligheten ligger i kryddblandningen! Gör riktigt smarriga tacos med Fredagskockens recept på kryddmix, guacamole och salsa. Recept inkl. vintips finns här.

[Läs mer](#)

Utskrift