

# Opskrift: Danmarks bedste burger (fra DM i barbecue 2009)

 [hejdis.blogspot.com/2009/12/opskrift-danmarks-bedste-burger-fra-dm.html](http://hejdis.blogspot.com/2009/12/opskrift-danmarks-bedste-burger-fra-dm.html)

Endnu et flashback til en tidligere menu, denne gang fra starten af juli. Efter at have overværet DM i grill i forbindelse med Weber Camp 2009, skulle vi have afprøvet opskriften på vinderen af burger-kategorien, som blev fabrikeret af Kim. Så den kommer her:

DM-burger:

500 g oksekød 3-7%

1 æg

½ dl ketchup

1 spsk æblecidereddike

1 tsk løgpulver

1 tsk hvidløgpulver

1 spsk groft salt (bøfferne bliver ret saltede af den portion, så næste gang vil jeg nok sætte det ned til 2 tsk)

1 tsk peber

50 g revet gouda eller cheddarost (opskriften sagde gouda, jeg brugte cheddar)

1 spsk hakket frisk timian

Alle ingredienserne røres sammen (jeg brugte røremaskinen) og hviler mindst 1 time i køleskab. Formes til bøffer og steges på grillen (selvfølgelig) i 3-5 minutter på hver side, alt efter tykkelsen.

Jeg formede bøfferne med min Tupperware bøffermer, og trykkede dem så lidt ud så de blev lidt fladere, da vi bedst kan lide de ikke er for tykke.

DM-burgerdressing:

2 dl crème fraîche 18%

1 dl ketchup

25 g hakket rødløg

25 g hakkede syltede rødbeder

1 spsk paprika

½ tsk cayennepeber

1 tsk dijonsennep



Alle ingredienserne røres godt sammen og trækker i køleskabet i gerne minimum en time.

Vi brugte færdigkøbte burgerboller (jeg kan ikke huske fabrikatet, men de er lavet med durumhvede og er temmelig store. De bliver rigtig gode og ikke så tørre som de mindre færdigkøbte).

Burgen samles med det ønskede tilbehør - vi brugte agurk, tomat, løg og fetaost, men man kan selvfølgelig bruge flere grøntsager hvis man ønsker det.

Konklusion:

Rigtig god burger, hvor bøffen virkelig smager af noget - dressingen er også som den skal være, lidt a la Fars Nylon (Thousand Island), og så ved man hvad der er i, i stedet for en kunstig købedressing.

Billeder:

Farsen klar til at blive rørt sammen

De færdigformede bøffer

Tilbehøret

DM-dressing

En færdig burger





