

Leonard Sundelins tolkning av

Bastard burger "London"

4-6 personer

1 kg högrevsfärs + salt och svartpeppar till stekning

2 förpackningar Garant briochehamburgerbröd 8 stycken

200 gram bacon

1 huvud Romansallad (+ eventuellt skivad tomat)

1 burk Max Umamidressing 220 ml

1 burk Garant Chipotlebearnaise 220 ml

1 burk Inlagd längdskivad hamburgergurka Felix

2 förpackningar Garant Hamburger ost (skivad cheddar)

Väg upp och forma 8 stycken 125 grams hamburgare, salta inte färsen. Strimla baconskivorna och stek i varm panna, lägg åt sidan i skål.

Stek hamburgarna i rikligt med smör, salta och peppra båda ytorna. Lägg på två skivor cheddarost och toppa med stekt bacon. Lägg hamburgarna i en långpanna, varmhåll i 100 graders värme i ugn.

Stek briochebrödets snittytor krispiga i smör.

Bred ett rikligt lager med Max Umamidressing på bottenbrödet.

Lägg på en hamburgare med smält ost och bacon, lägg två skivor inlagd gurka på hamburgaren, toppa med Romansallad och ev. skivad tomat.

Bred ett rikligt lager med chipotlemajonnäs på toppbrödet, lägg brödet på hamburgaren och servera genast