

Bollefruas brie og baconburger



Det er sommer

Jeg er mer ute enn inne

Jeg måler bikiniskille og tyner boka

Legger ungene for sent

JEG legger meg for sent

Jeg oppfrisker mine akrobatiske kunnskaper

Står på henda, dobbel salto

Under vann

Forsøker å fange myggen

med grillklypa

Ække så nøye

Har Eurax



Burger er god sommermat! Denne baconburgeren har masse godt i seg og er toppet med smeltet brie. Servert med hjemmelaget hamburgerbrød og potetbåter og KOS DEG!

Til fire hamburgere trenger du:

2 ss Olivenolje

1 stor løk, finhakket

2 store hvitløksfedd, finhakket

200 g bacon, stekt og skåret i små biter

500 g karbonadedeig

en liten håndfull bladpersille, finhakket

2 ts sennep

1 egg, sammenvispet

8 skiver brie

Til servering:

[hamburgerbrød](#)

salat

tomat

majones

Varm en ss olje i en stor stekepanne og stek løk og hvitløk myke på lav varme, ca 5 minutter. Ha over i en bolle og la avkjøle. Stek bacon enten i panne eller i stekeovn. Del bacon i små biter og ha oppi sammen med løken. Tilsett så karbonadedeig, sennep, egg og persille, samt litt salt og pepper. Rør alt godt sammen. Del i fire og form runde og litt flate hamburgere med hendene dine. Legg på feks en tallerken og sett i kjøleskapet i 15 minutter. Sett stekeovnen på 200 grader. Varm så litt olje i en stekepanne, medium varme. Stek burgere 5-6 minutter på hver side. Legg to skiver brie på hver burger og sett inn i ovnen til osten smelter. Monter hamburgeren med det du liker best. Spis.

