# Hjemmelaget Big Mac Burger




**Ingredienser**

Hamburgere (se tips):
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 ts løkpulver
♥ kvernet salt og pepper
♥ 3 ss matolje
♥ 1 ss smør

Bic Mac Burger:
♥ 3 burgerbrød (se tips)
♥ 4 skiver cheddarost
♥ 2 dl isbergsalat, finsnittet
♥ 0,5 løk
♥ 2 hele sylteagurker
♥ 2 ss ketchup

Big Mac Dressing:
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 100 g majones
♥ 2 ss ketchup
♥ 2 ts søt sennep
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 sylteagurk, finhakket
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ kvernet salt og pepper

**Fremgangsmåte**

*Start gjerne med å lage klar Big Mac Dressing* (se eget innlegg med bilder **HER**):
Ha alle ingrediensene i en bolle. Rør ingrediensene sammen. Smak til med litt hvitvinseddik og kvernet salt og pepper.

*Hamburgere:*
Ha kjøttdeigen i en bolle og tilsett krydderet. Kna krydderet godt inn i kjøttdeigen.

Del kjøttdeigen i fire deler (à 100 gram) og form til fire nokså tynne burgere.

Stek burgerne i stekepanne med nøytral olje og en klatt smør. Legg osteskivene oppå burgerne på slutten av steketiden, slik at de smelter litt.

*Big Mac Burger:*
Sett sammen burgerne ved å først ha et godt lag med hamburgerdressing på det nederste hamburgerbrødet.

Dekk med isbergsalat. Legg på den første cheddardekkede hamburgeren.

Ringle på litt ketchup og legg på et par skiver suragurk og løkringer.

Dekk med et lag hamburgerbrød og press det litt ned.

Gjenta med dressing, isbergsalat, løkringer og ny hamburger med ost på. Topp med ketchup og legg på toppen av hamburgerbrødet.

Server burgeren nylaget med fries ved siden av.

**Tips**

♥ Big Mac Burgeren lages vanligvis som dobbeltburger, som beskrevet her. For å unngå at Big Mac Burgeren blir altfor høy, bør kjøttburgerne lages litt mindre og presses litt flatere enn vanlig. Tenk også på at hamburgerne kommer til å krympe litt i omkrets når de stekes.

♥ Det midterste hamburgerbrødet bør av samme grunn heller ikke være for tykt.

♥ Porsjonen hamburgerdressing i denne oppskriften er større enn det du trenger til burgerne. Server dressingen som tilbehør. Kan oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-big-mac-burger