

RØGET BURGER MED ÆBLE-/LØGRELISH

Som grill-entusiast griller du nok ikke kun for maden, men også for den hyggelige duft ... Så kan du glæde dig til en røget burger med æble-/løgrelish, som er en almindelig burger – bare med kappe og superkræfter!

Det skal du bruge

Burgerbøffer

800 g hakket oksekød
200 g hakket svinekød
1 fed knust hvidløg
50 g ristede pinjekerner
½ dl hvidvin
½ spsk. salt
½ spsk. sort peber

Æble-/løgrelish

300 g blandede løg i tynde skiver
2 æbler i strimler eller stykker
½ dl rød balsamicoeddike
½ dl olivenolie
½ dl sukker

Sådan gør du

1. Bland alle ingredienserne til bøfferne grundigt, og form bøffer på ca. 200 g.
2. Lav med tommelfingeren en fordybning i hver bøf, så buler de ikke under stegningen.
3. Snit æbler og løg til æble/løg-relish.
4. Klargør grillen til indirekte varme til bøfferne:
 - Du skal bruge en fyldt grillstarter briketter ved kulgrill eller høj varme på gasgrill.
 - Læg røgflis på risten (eks. æbleflis), læg låget på grillen, og vent til der dannes røg.
 - Grill bøfferne i ca. 20 minutter over indirekte varme.
 - Giv til sidst bøfferne et kort svirp over direkte varme.
5. Indstil nu grillen til direkte varme til løgrelish:
 - Svits løg i en pande, og bland de andre ingredienser til æble/løg-relish deri.
 - Lad det simre, til det opnår en ensartet konsistens.
 - Smag til med salt og peber til sidst.
6. Server bøfferne med æble/løg-relish i en burgerbolle.



Røget burger med æble-/løgrelish
– til 4 personer



ELLING GRUPPEN
ELLING · LÆSØ · TÅRS · HJØRRING

XL-WEBERKLUBBEN HOS XL-BYG ELLING GRUPPEN
SE FLERE OPSKRIFTER PÅ [BIT.LY/XL-WEBERKLUBBEN](https://bit.ly/xl-weberklubben)