



Maschmanns Hamburger

180 grams burger av limousin fra Dystre gård

- Brioche brød, deles og ristes lett i pannen/ovnen.
- Stek burgeren på god varme og legg over Cheddar
- Sett litt i varm ovn for å la osten smelte og burgeren får riktig stekegrad, som anbefales til medium pluss.
- Stryk rikelig med chipotlemajones på bunn og topp av brødet.
- Legg på salat, stekt burger, syltet løk på toppen
- Legg på brødet på toppen til slutt.