

Hamburgare med bacon

6 portioner

1 kg Nötfärs
1 msk lökpulver
1 msk tomatpuré
2 ägg
1,2 dl grädde
2 tsk mald kryddpeppar
1 tsk vitpeppar
3 tsk salt
2 tsk aromat
Smör
2 pkt bacon

Blanda alla ingredienserna i en bunke. Arbeta färsen ordentligt. Späd ev. med mjölk för lämplig konsistens.

Fukta händerna i vatten. Forma burgarna i lämplig storlek och lägg på vattendränkt skärbräda. Stek några i taget i rapsolja och smör i 4-5 minuter på varje sida.

Stek baconen i het panna med lite fett. Stek baconen i 2-3 minuter, vänd skivorna mellan varven.