



## Holms nordfynske håndburger

Det skal du bruge (til 4 personer):

4 burgerboller  
1 spsk. rygeost  
Plukket blancheret grønkål  
Løgkompot med champignon  
4 stegte eller grillede hakkebøffer  
eller kyllingefileter  
Løgchips

### Løgkompot med champignon

2 rødløg, pilles og skæres i både  
2 alm. løg, pilles og skæres i både  
2 porrer, vaskes og skæres i ringe  
2 spsk. honning

1 dl. pæremost  
½ dl eddike  
1 kvist rosmarin  
Salt  
Olie til stegning

### Sådan gør du:

En gryde sættes over, sving rødløg, løg, porer og champignon i gryden til det bliver blankt ikke gyldent. Tilsæt honning, pæremost, eddike og rosmarin samt salt. Lad det koge ind i 5 minutter og skru ned på mindste varme og lad det stå ca. 15 minutter under låg og simre.

### Løgchips

1 løg pilles og skæres i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Lægges på en bageplade med bagepapir, og kom bagepapir oven på og igen en bageplade, så de ligger i pres. Bages i ovnen ved 160 grader i ca. 40 minutter.

### Servering - sådan gør du:

Smør bunden med rygeost, kom det plukkede blancheret grønkål på, herpå løgkompot med champignon, stegt/grillet bøf, løgchips og kom låget på burgeren.