

## **ROETHLIS-BURGEREN**

1 burger

En aflang burgerbolle (rund kan også bruges)

250 gram oksekød

2 æg

Lidt fløde (eller mælk til den kalorielette udgave)

1 løg

Cheddarost

4 skiver Bacon

Smør og olie



Skær løget i halve ringe Ælt oksekødet i hænderne et par minuts tid. Bank det helt fladt (5-7 mm) og form det efter bollen (aflang eller rund).

Brun lidt smør og olie af på en pande og læg bøffen på. Den skal have 3 minutter på begge sider. Krydr med salt og peber til sidst.

Steg bacon i en pande

Slå 2 æg ud i en skål, hæld lidt fløde i og pisk godt. Kom olie i en brandvarm pande og hæld æggemassen i. Krydr med salt og peber. Rør rundt og kom i en skål, når konsistensen af røræggene er gode.

Mere olie i panden og kom løgene i. Salt og peber. Svits indtil de er gyldne og riv en masse cheddarost i. Omtrent lige dele ost og løg.

Læg røræg på bunden af bollen.

Læg bøffen ovenpå.

Løg og ost ovenpå.

Bacon ovenpå og burgerbollen øverst.

Server med ketchup til.