

Oppskrift

## Cheeseburger med trøffelmajones og syltet løk



1

Kna salt og pepper inn i burgerdeigen og form til burgere. Grill på høy varme på begge sider til ønsket kjernetemperatur.

Legg på skiver med ost og la smelte et par minutter.

Server i burgerbrød med issalat, trøffelmajones og syltet rødløk.

2

## Trøffelmajones

Lag majones selv eller bruk ferdig. Vend inn finhakket trøffel og smak ev. til med trøffelolje.

3

## Syltet rødløk

Skjær rødløk i tynne skiver, gjerne med en mandolin. Vend med sukker, salt og eddik og la trekke i ca. 20 minutter.

4

## Briochebrød

Ha hvetemel, tørrgjær, sukker og salt i bakebollen på en kjøkkenmaskin med eltekrok. Elt inn smør og egg, og spe med vann og melk mens maskinen går.

Elt deigen i 10 minutter på lav hastighet til en smidig, men løs deig.

Dekk til bollen og la heve til dobbelstørrelse, ca. 1,5 timer. Ha deigen ut på et melet bord og del i emner. Form til burgerbrød og legg over på bakebrett dekket med bakepapir. Dekk til og la etterheve i ca. 1 timer.

Forvarm ovnen til 200 °C. Lettpisk egg og pensle brødene. Stek midt i ovnen til gylne, ca. 15 minutter. Avkjøl på rist, gjerne med et håndkle over om du ønsker dem litt myke.

## Produkter i denne oppskriften

Burgerdeig av Høyrygg 2kg Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

Gilde Burgerdeig av høyrygg	600 g
Salt og pepper	
Ost	4 skiver

**Trøffelmajones****Syltet rødløk****Briochebrød**

Briochebrød	4 stk
-------------	-------

Isbergsalat	4 blader
-------------	----------

Trøffelmajones	
----------------	--

Syltet rødløk	
---------------	--

**Trøffelmajones**

Majones	2 dl
---------	------

Trøffel, finhakket	1 ss
--------------------	------

Ev. noen dråper trøffelolje	
-----------------------------	--

**Syltet rødløk**

Rødløk	2 stk
--------	-------

Sukker	1 ts
--------	------

Salt	0,5 ts
------	--------

Eblesidereddik	0,5 dl
----------------	--------

**Briochebrød**

Hvetemel	500 g
----------	-------

Tørrgjær	6 g
----------	-----

Sukker	30 g
--------	------

Salt	7 g
------	-----

**Trøffelmajones**

**Syltet rødløk**

**Briochebrød**

**Trøffelmajones**

**Syltet rødløk**

**Briochebrød**

Smør, romtemperert 75 g

Prior Egg 1 stk

Vann 2 dl

Melk 3 ss

Prior Egg til pensling 1 stk