

Oppskrift

Dudefood: Burger - know your meat!



1

Råvarer



Den originale amerikanske burgeren ble laget av kvernet mørbrad av storfe. Mørbrad er et mørt kjøtt og gjør derfor at du kan kverne det grovere og grille det mindre. Høyrygg inneholder mer fett og må derfor kvernes finere og grilles mer.

2

Kverning av kjøtt



Skjær opp kjøttet kvelden før du skal lage hamburger, legg i isbiter og sett det på kjøll. Isbitene tilfører vannet som trengs for kverning. Når kjøttet kvernes bør det holde en temperatur fra -2 til 0 °C. Da får man en mye bedre struktur på kjøttet. Her må man være meget nøye med hygiene.

3

Burger



Når du former burgeren skal den alltid være tynnere på midten, da unngår du tørre kanter og får et saftig resultat med smak i hele burgeren. Ta ut kjøttet fra kjøla, tilsett salt og iskaldt vann, bruk gummihansker og bland forsiktig til en jevn blanding. Vei opp og press til 2 cm burgere.

4

Steking av hamburger

Stek på den ene siden i ca. 4 min (ikke rør hamburgeren), snu og la den andre siden ligge på i kun 1 min. Det skal stekes 3 ganger mer på den første siden.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at hamburgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte hamburgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier. Varmebehandling til en kjernetemperatur på 70 °C vil være godt nok.

5

Røkt rouille

Røkt rouille betyr rust og er fransk, med røkt paprika blir det spansk vri på sakene.

Bland sammen alle ingrediensene til en deilig dressing.

6

Parmesanchips

Stek skiver av parmesan på middels varme i litt olje i stekepannen til den er gyllen/smeltet. Trenger ikke å snus. Ta av stekepannen og la chipsen stivne i pannen. (kan ev. stekes i ovnen).

7

Friterte potetskiver

Skjær potetene i den formen du vil ha dem, men ikke for tykke. Skyll og tørk dem. Legg potene i en gryte, og hell over olje til det dekker. Deretter setter du gryten på platen og skrur på. Trikset som gjør dette til noe annet er at man begynner med potetene i kald olje. Når oljen kokes opp med potetene i blir de først «kokte», så sprø. Fluffy inni, sprø på utsiden.

8

Fritert grønnkål

Skyll og rens grønnkålen godt. Ta bort de tykke stilkene og riv bladene i passe biter. Masser inn salt og olje og fordel bladene på 2-3 stekebrett med bakepapir. Ikke vær gjerrig med plassen- grønnkålen trenger plass for å bli tørr og sprø. Stek chipsen ved 175 °C. i ca. 10 minutter. Det kan variere litt fra ovn til ovn, så pass på. Avkjøl så chipsen på brettene.

9

Chipotlesalsa

Legg alle ingredienser i en form, dekk med folie og bak i ovn på 150 °C i 1 time. Ta ut limen, del den i to og press safta over. Kjør grovt med stavmikser.

10

Sesambrød

Elt ingrediensene sammen. Kaldhev i ½ time. Rull ut og la det hvile 5 min før du klemmer/presser bollene. Dryss over sesamfrø. Etterhev i kjøleskap eller romtemperatur. Hvert brød bør veie ca. 80 g. Pensle brødene med med egg og sett i ovnen på 220 °C. Kast inn en kopp med vann og stek til de er luftige (ca. 10 minutter).

Tips: etter du har drysset sesamfrø over emnene kan de fryses. Ta de ut kvelden før de skal brukes slik at de får hevet over natten.

Ingredienser

Mørbradburger

Gilde Storfe Mørbrad u/ben 1 kg

Salt 2 ss

Vann 1 dl

Høyryggburger

Gilde Storfe Høyrygg 1 kg

Oliventapenade 2 ss

Salt 2 ss

Vann, iskaldt 1 dl

Røkt rouille

Majones 5 dl

Røkt paprika picante 1 ts

Paprikapuré 2 dl

Tomatpuré 1 dl

Whiskey 5 cl

Parmesanchips

Parmesanost

Olje

Friterte potetskiver

Poteter

Olje

Fritert grønnkål

Grønnkål

Salt

Olje

Hjemmelaget sesambrød

Mel	2 kg
-----	------

Kaldt vann	1 liter
------------	---------

Gjær	50 g
------	------

Salt	2 ss
------	------

Chipotlesalsa

Tomater	8 stk
---------	-------

Chipotlechili (fjern frøene)	2 stk
------------------------------	-------

Tomatpuré	1 ss
-----------	------

Lime	1 stk
------	-------

Olje	1 dl
------	------

Salt	1 ss
------	------

Sukker	1 ss
--------	------