

Oppskrift

Homestyle hamburger i briochebrød med karamellisert løk og blåmuggost, servert med urtestekte poteter



1

Briochebrød

Smelt smøret til briochebrød og ha i vann og melk, varm det til 40 °C. Bland det tørre og tilsett egg. Ha i væsken og elt blandingen i 5 minutter. La deigen heve til dobbel størrelse. Slå sammen deigen igjen og del den i 8 store emner som rulles til boller og legges på et stekebrett med bakepapir, etterheves i 20 min. Pensle med egg eller melk og dryss sesamfrø på om ønskelig. Stekes på 200 °C varmluft i ca. 15 minutter.

2

Ha potene i en ildfast form og ha olje, urter og krydder over. Stek i ovnen i ca. 25 minutter.

Bland matyoghurt med sitronsaft, salt og pepper til en enkel dressing.

3

Skjær løken i skiver og stek den i pannen på svak varme i ca. 10 minutter til den er gylden. Ha i sukker og Balsamico og stek videre i noen minutter.

4

Stek hamburgeren i noen minutter på hver side til ønsket stekegrad. Del brødet i to og monter burgeren med ruccula, dressing, sylteagurk, hamburger, skivet blåmuggost og karamellisert løk på toppen. Servér urtepotetene til.

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.

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Homestyle Hamburger m/oksebryst	4 stk
Briochebrød (se egen oppskrift)	4 stk
Sylteagurk	40 g
Ruccula	50 g
Blåmuggost	100 g

Urtestekte poteter

Små poteter	400 g
Timian, finhakket	3 ss
Chiliflak	1 ts
Olivenolje	2 ss
Briochebrød	
Melk	1,5 dl
Vann	1,5 dl
Smør	70 g
Tørrgjær (1 pose)	13 g
Hvetemel	12 dl
Sukker	3 ss
Salt	1,5 ts
Prior Egg	1 stk
Karamellisert løk	
Kepaløk	2 stk
Smør	30 g
Sukker	1 ss
Balsamico	1 ss
Dressing	
Matyoghurt	2 dl

Briochebrød

Karamellisert løk

Dressing

Sitron, saften

0,5 stk

Salt og pepper