

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.

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

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

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

Eplesidereddik 0,5 dl

Briochebrød

Hvetemel 500 g

Tørrgjær 6 g

Sukker 30 g

Trøffelmajones

Syltet rødløk

Briochebrød

Salt	7 g
Smør, romtemperert	75 g
Prior Egg	1 stk
Vann	2 dl
Melk	3 ss
Prior Egg til pensling	1 stk