

Oppskrift

Umami Blend Burger med hjemmebak burgerbrød, potetbåter, aioli, salsa verde og slaw



1

Burger

Varm olje i en stekepanne, krydre burgere med salt og pepper og stek dem brune på begge sider. Server med burgerbrød, slaw, aioli, salsa verde og båtpoteter.

2

Burgerbrød

Bland mel, salt, havregryn, sukker, vann og gjær i en kjøkkenmaskin med eltekrok, og elt deigen i 15 minutter på lav hastighet. Tilsett mykt smør og elt til godt blandet.

Dekk til med et klede og la deigen heve i 2 timer.

Del deigen i 16 emner, og form dem forsiktig til runde brød uten å slå ut lufta. Sett dem på en bakeplate dekket med bakepapir og la hvile i 10 minutter før de presses flate. Etterhev på kjøøl over natta, eller et par timer i romtemperatur. Burgerbrødene skal heve til nesten dobbelt størrelse.

Pensle brødene med egg og dryss over sesamfrø. Stek på 220 °C i 10-12 minutter, gjerne med litt damp.

3

Aioli

Ha eggeplomme, Dijonsennep, hvitvinseddik, finhakket hvitløk, salt og pepper i en kjøkkenmaskin med ballongvisp. La maskinen gå på medium hastighet, spe med olje i en tynn stråle til tykk konsistens.

Smak til med mer salt og pepper og ev. litt sitrønsaft

4

Båtpoteter

Forvarm ovnen til 200 °C. Skjær poteter i båter, vend med olivenolje og krydder og ha over i en langpanne. Stek i ovnen i ca. 35 minutter eller til de er gylne.

5

Salsa Verde

Finhakk bladpersille og kapers. Ha i en bolle og bland inn finrevet hvitløk, olivenolje og litt chili. Smak til med sitron.

6

Slaw

Bland finsnittet kål, gulrot og aioli.

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

Umami Blend Burger 160g 5,44g Fr Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Gilde Umami Blend Burger

8 stk

Olje til steking

Salt og pepper

Burgerbrød

Hvetemel

1 kg

Salt

15 g

Burgerbrød

Aioli

Båtpoteter

Salsa Verde

Slaw

Havregryn	100 g
Sukker	50 g
Prior Egg	2 stk
Vann	6 dl
Tørrgjær	10 g
Smør, romtemperert	100 g
Prior Egg til pensling	1 stk
Sorte sesamfrø	0,5 dl

Aioli

Eggeplomme, romtemperert	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Hvitvinseddik	1 ss
Hvitløk, finhakket	1 ts
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Solsikkeolje	3 dl

Burgerbrød

Aioli

Båtpoteter

Salsa Verde

Slaw

Aioli

Båtpoteter

Salsa Verde

Slaw

Olivenolje

1 dl

Båtpoteter

Båtpoteter

1 kg

Olivenolje

3 ss

Paprikakrydder

1 ss

Salt

1 ts

Pepper

1 ts

Salsa Verde

Bladpersille

3 dl

Kapers

2 ss

Hvitløksfedd, finrevet

2 stk

Olivenolje

1,5 dl

Peperonico/chiliflak

0,5 ts

Sitron

0,5 stk

Slaw

Kål, finsnittet 100 g

Gulrot, finsnittet 100 g

Aioli 2 ss