

Oppskrift

Umami Blend Burger med salsa, søtepotetfries, chipotlemajones og grønnkålchips



1

Burger

Varm olje i en stekepanne, krydre burgere med salt og pepper og stek dem brune på begge sider. Server med burgerbrød, rød salsa, søtpotetfries, chipotlemajones, og grønnkålchips.

2

Rød salsa

Hakk tomat, rødløk, koriander og vårløk. Finriv hvitløk og bland alt sammen med finhakket jalapeno, limesaft, salt, pepper og spisskummen.

Smak ev. til med mer salt, pepper og limesaft. La stå å trekke i 30 minutter før servering.

3

Søtpotetfries

Forvarm stekeovnen til 180 °C og del potetene i staver. Legg dem i kaldt vann i ca. 45 minutter. Sil av og tørk godt med kjøkkenpapir.

Dryss over maizenna og vend god til helt dekket. Dryss over krydder og bland igjen.

Fordel søtpotetstavene utover i et lag på et stekebrett dekket med bakepapir, og stek i ovnen i ca. 15 minutter. Ta ut brettet og vend på potetstavene. Sett brettet inn motsatt vei og stek videre i 25 minutter.

Skru av varmen, sett stekeovnsdøra på gløtt og la avkjøle noe, ca. 10 minutter. Ha over i en serveringbolle og dryss på med flaksalt.

4

Chipotlemajones

Ha eggeplomme, Dijonsennep, hvitvinseddik, chipotle in adobo, 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 limesaft

5

Grønnskålchips

Forvarm stekeovnen til 150 °C. Skyll, tørk og riv bladene av stilken på grønnskålen. Vend grønnskålbladene med salt og olje i en stor bolle, og massér godt så salt og olje blir godt fordelt på bladene.

Fordel utover et stekebrett dekket med bakepapir. Sørg for at det ikke ligger for tett. Stek i ovnen i 10 minutter, roter på brettet og stek videre i 10 minutter, til kålen er sprø.

Dryss over revet parmesan og stek et par minutter til, avkjøl på brettet.

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



Ingredienser

Gilde Umami Blend Burger 4 stk

Olje til steking

Salt og pepper

Hamburgerbrød 4 stk

Rød salsa

Tomater 3 stk

Rødløk 0,5 stk

Koriander 1 neve

Vårløk 1 stk

Rød salsa

Søtpotetfries

Chipotlemajones

Grønncålchips

| | |
|-------------------------------|---------|
| Hvitløksfedd | 1 stk |
| Jalapeños uten frø, finhakket | 1 ts |
| Limesaft | 1 ss |
| Salt | 1 klype |
| Nykvernet pepper | 1 klype |
| Spisskummen | 0,25 ts |

Søtpotetfries

| | |
|--|--------|
| Søtpotet | 1 kg |
| Maizenna | 3 ss |
| Paprikapulver, ev. blandet med chilipulver | 1 ss |
| Hvitløkspulver | 2 ts |
| Solsikkeolje | 0,5 dl |
| Flaksalt til servering | |

Chipotlemajones

| | |
|--------------------------|-------|
| Eggeplomme, romtemperert | 1 stk |
| Dijonsennep | 1 ss |
| Hvitvinseddik | 1 ss |

Rød salsa

Søtpotetfries

Chipotlemajones

Grønnkålchips

Søtpotetfries

Chipotlemajones

Grønnkålchips

| | |
|--------------------------------|--------|
| Chipotle in adobo, ev. tabasco | 1 ss |
| Salt | 0,5 ts |
| Pepper | 0,5 ts |
| Solsikkeolje | 3 dl |
| Olivenolje | 1 dl |
| Litt limesaft | |
| Grønnkålchips | |
| Grønnkål | 200 g |
| Flaksalt | 1 ts |
| Olivenolje | 2 ss |
| Parmesan, revet | 0,5 dl |