

Oppskrift

# BBQ: Koreansk “Umami Blend”-burger med kimchi og chilidip



1

Sursøt chilisaus

Kjør chili, salt og hvitløk i en matprosessor til det er en grov masse. Fres raskt i olje og hell over juice, eddik og sukker. La småkoke i 10 minutter. Rør ut maisenna i kaldt vann og visp inn i sausen. La sausen koke i noen minutter til den tykner. Hell over på glass og oppbevar i kjøleskapet.

2

## Burgere

Pensle burgere med olje og BBQ-saus, krydre med salt og pepper. Grill burgere på direkte varme i ca. 4 minutter på hver side. Stek speilegg i olje.

3

Grill burgerbrød og anrett burgere på brød med majones, salat, kimchi og speilegg. Server med sursøt chilisaus.

**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 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

Sursøt chilisaus - ca. 7 dl saus

Rød chili	3 stk
Salt	1 ts
Hvitløksfedd	2 stk
Olje	1 ss
Eplejuice	3 dl
Eddik	0,5 dl
Sukker	3 dl
Maizena	2 ss
Kaldt vann	4 ss

## Sursøt chilisaus - ca. 7 dl saus

### Burgere

#### Til servering

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

### Burgere

Gilde Umami Blend Burger 4 stk

Hamburgerbrød	4 stk
---------------	-------

Flaksalt 1 ts

Sort pepper	0,5 ts
-------------	--------

Olje 2 ss

Koreansk BBQ-saus	4 ss
-------------------	------

Prior Egg 4 stk

#### Til servering

Koreansk majones 4 ss

Salatblader	4 stk
-------------	-------

Kimchi 4 ss