

Oppskrift

## Monas Dudeburger med pepper og jalapeño



1

Monas Burgerdeig

Bland alle ingrediensene med hendene. Ikke bland for lenge, da mister du mye av kjøttstrukturen. Kjenn på teksturen hvordan den skal være. Den skal være litt grov og litt seig. Bruk ca. 160 gram kjøtt per stykk og klapp burgeren ut med hendene. Lag gjerne litt ujevne kanter så man ser at den er hjemmelaget.

**Tips:** Hvis burgeren blir litt for løs i konsistensen bør man tilsette litt mer salt i blandingen. Jo mer kjøttfett du tilsetter, jo mer svinner burgeren ved steking. Jo mer du jobber med deigen, jo mer henger den sammen.

## 2

### Dudeburger

Bruk 160g per burger av burgerdeigen.

Ha pepper på en tallerken (bland grov og fin pepper). Rull kanten på burgeren i pepperen (Her kan man bruke urter, hvitløk eller andre ting om man ønsker det).

Stek burgeren i nøytral olje. Start med høy varme og skru ned til medium varme etter hvert. Burgeren skal snus når det pipler væske opp av kjøttet. Den skal helst snus bare én gang, men kan stekes litt ekstra på hver side om behov. Burgeren må stekes helt igjennom, det vil si til kjernetemperatur 72 °C, som er Mattilsynets anbefaling.

Burgeren hviler seg selv mens du monterer og trenger ikke ekstra hviletid (Du vil jo at burgeren skal serveres varm.)

3

## Topping

Ta en hel rød chili per burger, del den i to og fjern frøene og det hvite inn før den deles i skiver. Del opp tomat i skiver og stek 4 skiver bacon. En til hver burger.

4

## Rømmedressing med chili og persille

Bland sammen alle ingrediensene i en bolle og smak deg frem til om det eventuelt trenges å tilsette litt sukker.

5

## Montering

Brødet grilles før montering. Smør så rømmedressing og cheddarsaus på brødet. Legg på chili, jalapeños og rødløk og salat før du legger på burgeren. Legg på et nytt lag med cheddarsaus og chili i tillegg til tomat i skiver og stekt bacon før du avslutter med å smøre cheddarsaus og grov sennep på topp lokket på topplokket til slutt.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at burgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte burgere, 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



Burgerdeig Brisket 2kg Enh



Burgerdeig Shortribs 2kg Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



## Ingredienser

Monas burgerdeig

Gilde Burgerdeig av brisket	120 g
Gilde Burgerdeig av shortribs	120 g
Gilde Burgerdeig av høyrygg	250 g
Storfe Kvernet Kjøttfett	200 g
Salt	4 klyper
Finmalt pepper	1 ss
Grovmalt pepper	1 ss
Olje til steking	
<b>Rømmedressing med chili og persille</b>	
Rømme	3 dl
Hot sauce med chili og hvitløk	1 ss
Salt og pepper	
Kruspersille, grovhakket	
Aromatkrydder (valgfritt)	
Ev. litt sukker (smak deg frem)	
<b>Montering</b>	
Gilde Bacon i skiver	4 skiver
Rød chili, skivet	1 stk
Jalapeños	
Rødløk, skiver	

## Rømmedressing med chili og persille

### Montering

Tomat 8 skiver

Cheddarsaus

Grov pepper

Hamburgerbrød

4 stk