

Oppskrift

# Monas Surf`n Turf Burger



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

### Surf`n Turf Burger

Grovhakk krepsehaler, finhakk kruspersille. Bland inn sweet chili saus til det er en jevn røre. Bruk 160 g per burger av burgerdeigen (som over). Bland krepsehaleblandingen inn i burgerdeigen.

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 i mens du monterer og trenger ikke ekstra hviletid (Du vil jo at burgeren skal serveres varm.)

## 3

### 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.

## 4

### Montering

Brødet grilles før montering. Smør så rømmedressing på brødet før du legger på salat, tomat i skiver, burger, rødløk i skiver, noen hele krepsehaler. Smør så dressing og hot sauce på topplokket før det monteres oppå burgeren.

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



Burgerdeig Brisket 2kg Enh



Burgerdeig Shortribs 2kg Enh



## Ingredienser

### Monas burgerdeig

Gilde Burgerdeig av brisket	120 g
Gilde Burgerdeig av shortribs	120 g
Gilde Burgerdeig av høyrygg	250 g
Kvernet Kjøttfett	200 g
Salt	4 klyper
Pepper	

### Rømmedressing med chili og persille

Rømme	3 dl
Hot sauce med chili og hvitløk	1 ss

Salt og pepper

## Monas burgerdeig

### Rømmedressing med chili og persille

#### Montering

Kruspersille, grovhakket

Aromatkrydder (valgfritt)

Ev. litt sukker (smak deg frem)

#### Montering

Krepsehaler

1 neve

Kruspersille

1 neve

Sweetchili saus

1 ss

Nøytral olje

Salat

Tomat i skiver

Rødløk i skiver

Hot sauce

Hamburgerbrød

4 stk