

Saftig umami burger



Supersaftig umami burger med sjampinjong, taleggio, ruccola, syltet rødløk og urtemajones! Denne blir det kamp om!

1

Slik gjør du

Du kan enten bruke Gildes saftige Hereford & Charolais burger, eller lage burger fra bunnen av.

Hemmeligheten til en ekstra saftig hjemmelaget burger er sopp blandet inn i deigen! Lager du fra bunnen av kan du først kjøre sjampinjongen i en blender. Fres soppen i en panne på middels varme med litt olje, til den blir myk.

Etter at soppen er avkjølt blander du karbonadedeig, soppen, 6 g salt og 4 g pepper. Form blandingen til burgere som er ca. 1 cm tykke.

2

Hvis du bruker Hereford & Charolais

Hvis du bruker ferdigburger kan du steke sopp og ha det som topping for å få samme smak.

Skjær sjampinjongen i skiver. Stek soppen i en tørr panne, før du tilsetter en spiseskje smør og litt salt og pepper. Hvis du er ekstra glad i hvitløk kan du tilsette et fedd sammen med smøret (det er også hvitløk i urtemajonesen).

Husk å ta ut burgerne av kjøleskapet så de kan nå romtemperatur før de stekes.

3

Lag urtemajones

Ha egg, sennep, salt, pepper og urter i en stavmikserkolbe eller kjøkkenmaskin. Kjør mens du heller olje i tynn stråle. Smak til med sitron. Sett til side.

4

Stek burgerne

Stek burgerne i en varm panne i 4 minutter på hver side. OBS! Dette er steketiden ved romtemperert burger.

5

Bygg burgeren og servér



Anrett burgere på brød med salatblader, tallegio ost, ruccola, [syltet rødløk](#) og urtemajones.

Dersom du ønsker å lage syltet rødløk selv finner du oppskrift på dette her: [Slik sylter du rødløk hjemme.](#)

Vel bekomme, fra Birger og den norske bonden!

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.

Ingredienser

Ved ferdigburger trenger du dette

Hamburger	4 stk
Sjampinjong	130 g
Smør	1 ss
Salt & Pepper	

Hvis du vil lage hjemmelaget burger trenger du dette

karbonadedeig	400 g
Sjampinjong	130 g
Salt	6 g
Grov malt pepper	4 g
Rapsolje	til steking av sopp

Topping

Små salatblader	1 neve
Ruccola	100 g
taleggio ost	100 g
Syltet rødløk	

Urtemajones

PRIOR egg	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Olje	3 dl
Sitron	0,25 stk
Flaksalt	0,25 ts
Pepper	0,25 ts
Hvitløksfedd	1 stk
Finhakket gressløk	1 potte

Ved ferdigburger trenger du dette

Hvis du vil lage hjemmelaget burger trenger du dette

Topping

Urtemajones

Rosmarin

4 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Sennep