

Oppskrift

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

Rosmarin 4 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose

- Egg

- Sennep