

Saftig hjemmelaget umami burger



Supersaftig hjemmelaget umami burger med tallegio, ruccola, syltet rødløk og urtemajones! Det hemmelige trikket ligger i sjampinjongen i kjøttblandingen.

1

Slik gjør du

Kjør rå sjampinjong i en blender. Varm stekepannen til middels varme og ha i olje. Fres sjampinjongen til den blir myk. Avkjøl.

2

Lag urtemajones

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

3

Karbonadedeig og urter

Bland sjampinjongen inn i karbonade deigen med salt og pepper.

4

Form blandingen med kjøtt og sopp

Form blandingen av kjøtt og sopp og form til burgere som er ca. 1 cm tykke. Deretter stekes burgerne i varm panne i 4 minutter på hver side.

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

Ingredienser

Du trenger dette til å lage burgeren

karbonadedeig	400 g
Sjampinjong	130 g
Salt	6 g
Grov malt pepper	4 g
Rapsolje	1 stk

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

Topping

Små salatblader	1 neve
Ruccola	100 g
taleggio ost	100 g

Allergener

- Egg
- Sennepe
- Melkeprotein inkl laktose