

Oppskrift

Burger med basilikumaioli



1

Elt salt og pepper inn i burgerdeigen og form til 4 burgere. Grill på begge sider til gylne og gjennomstekt.

2

Basilikumaioli

Bruk romtempererte ingredienser når du lager aioli. Riv hvitløk fint og kjør i en kjøkkenmaskin med visp sammen med eggeplommer, sennep, eddik, salt og pepper. Spe med solsikkeolje i en tynn stråle mens maskinen går til du har en tykk og fast aioli.

Tilsett kaldt vann og kjør til blandingen blir lys og luftig. Spe med resten av oljen og juster ev med mer vann om blandingen blir for tykk. Kjør inn basilikum til slutt. Smak til med salt og pepper og ev. litt sitron.

3

Del løk og tomat i skiver og server burgeren i hamburgerbrød med salat, rødløk, tomat og basilikumaioli.

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



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Burgerdeig av høyrygg	600 g
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Rødløk	4 skiver
Tomat	8 skiver
Salatblad	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Basilikumaioli	
Hvitløksfedd	1 stk
Eggeplommer	2 stk
Dijonsennep	1 ss
Hvitvinseddik	2 ss

Basilikumaioli

Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Solsikkeolje	6 dl
Vann	1 ss
Olivenolje	2 dl
Basilikum, finhakket	50 g