

Oppskrift

Dude-burger med tørrhengt storfekjøtt, habanero- og ingefærsyltet rødløk og trippelkokte fries



1

Chilisaus

Skjær stilkene av chilien, del i grove biter og kok opp med sukker, salt, moste hvitløkfedd, eddik, fiskesaus og vann. La koke under omrøring i ca. 5 minutter. Avkjøl til romtemperatur.

Ha alt over i en blender eller kjøkkenmaskin med knivblad og kjør til en jevn saus. Spe med mer vann om nødvendig. Smak til med salt, sukker og eddik. Oppbevar på glass med lokk i kjøleskap, holder 2-3 uker.

2

Trippelkokte fries

Skrell og del potetene i staver, ca. 1,5 cm brede. Skyll dem under rennende kaldt vann i 15 minutter. Ha 2 liter vann i en gryte med potetene og kok til potetene er møre, 20-30 minutter. De skal være godt kokt, nesten så de faller fra hverandre.

Legg de kokte potetstavene forsiktig utover en rist og la tørke i ca. 15 minutter. Sett risten i fryseren og frys i 1 time.

Varm opp en friturekoker med druekjerneolje, ca. 10 cm full, til 130 °C. Friter potetsavene i små puljer, ca. 5 minutter eller til en tynn hinne har formet seg og de akkurat begynner å skifte farge. La renne av på kjøkkenpapir. Legg over på rist igjen og frys i 1 time. (de kan være frosne i fryseren i 3 dager).

Varm opp en friturekoker med druekjerneolje, ca. 10 cm full, til 180 °C og friter potetene en gang til, denne gang til gyldne og sprø, ca. 7 minutter. La renne av seg, dryss med salt og server.

3

Syltet rødløk

Kok opp finrevet ingefær, laurbærblad, hele pepperkorn, appelsinsaft, limesaft, eplesidereddik og vann.

Finsnitt rødløk, del chili i skiver og hvitløkfedd i tynne skiver. Ha alt i en bolle og hell over den kokende laken. La trekke til avkjølt, ca. 1 time. Oppbevar gjerne denne på glass i kjøleskapet i et par uker.

4

Krydre burgeren med salt og pepper og grill på begge sider til medium stekt. Legg en skive ost på hver burger og la ligge under lokk på indirekte varme noen minutter slik at osten smelter.

5

Del burgerbrød i to og fyll med chilisaus, tomatskiver, burger og syltet rødløk. Server med sylteagurk og fries.

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

Burger m/Tørrhengt Storfe 12x190g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Hamburger med tørrhengt storfe	4 stk
Salt og pepper	
Cheddarost	8 skiver
Brioche hamburgerbrød	4 stk
Biffomat	4 skiver
Sylteagurker	4 stk
Chilisaus	
Rød chili	400 g
Thaichili	2 stk
Sukker	1 ss
Brunt sukker	0,5 ss
Salt	0,5 ss
Hvitløksfedd	2 stk

Chilisaus

Trippelkokte fries

Habanero- og ingefærsyltet rødløk

Eddik 0,5 dl

Fiskesaus 0,5 ss

Vann 0,5 dl

Trippelkokte fries

Kokefaste poteter (eks, Beate) 1 kg

Druekjerneolje til fritering

Habanero- og ingefærsyltet rødløk

Ingefær, finrevet 1 ss

Laurbærblad 2 stk

Pepperkorn, hele 1 ts

Appelsin 0,5 stk

Lime 0,5 stk

Eplesidereddik 2,5 dl

Vann 2,5 dl

Rødløk 2 stk

Habanero chili 2 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Salt 0,5 ts