

Oppskrift

# Umami Blend Burger med hjemmebak burgerbrød, potetbåter, aioli, salsa verde og slaw



1

Burger

Varm olje i en stekepanne, krydre burgere med salt og pepper og stek dem brune på begge sider. Server med burgerbrød, slaw, aioli, salsa verde og båtpoteter.

## 2

### Burgerbrød

Bland mel, salt, havregryn, sukker, vann og gjær i en kjøkkenmaskin med eltekrok, og elt deigen i 15 minutter på lav hastighet. Tilsett mykt smør og elt til godt blandet.

Dekk til med et klede og la deigen heve i 2 timer.

Del deigen i 16 emner, og form dem forsiktig til runde brød uten å slå ut lufta. Sett dem på en bakeplate dekket med bakepapir og la hvile i 10 minutter før de presses flate. Etterhev på kjøll over natta, eller et par timer i romtemperatur. Burgerbrødene skal heve til nesten dobbelt størrelse.

Pensle brødene med egg og dryss over sesamfrø. Stek på 220 °C i 10-12 minutter, gjerne med litt damp.

## 3

### Aioli

Ha eggeplomme, Dijonsennep, hvitvinseddik, finhakket hvitløk, salt og pepper i en kjøkkenmaskin med ballongvisp. La maskinen gå på medium hastighet, spe med olje i en tynn stråle til tykk konsistens.

Smak til med mer salt og pepper og ev. litt sitronsaft

4

## Båtpoteter

Forvarm ovnen til 200 °C. Skjær poteter i båter, vend med olivenolje og krydder og ha over i en langpanne. Stek i ovnen i ca. 35 minutter eller til de er gygne.

5

## Salsa Verde

Finhakk bladpersille og kapers. Ha i en bolle og bland inn finrevet hvitløk, olivenolje og litt chili. Smak til med sitron.

6

## Slaw

Bland finsnittet kål, gulrot og aioli.

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

Umami Blend Burger 160g 5,44g Fr Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

Gilde Umami Blend Burger

8 stk

Olje til steking

Salt og pepper

### Burgerbrød

Hvetemel

1 kg

Salt

15 g

Havregryn

100 g

Sukker

50 g

Prior Egg

2 stk

Vann

6 dl

Tørrgjær

10 g

## Burgerbrød

## Aioli

## Båtpoteter

## Salsa Verde

## Slaw

Smør, romtemperert	100 g
Prior Egg til pensling	1 stk
Sorte sesamfrø	0,5 dl

## Aioli

Eggeplomme, romtemperert	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Hvitvinseddik	1 ss
Hvitløk, finhakket	1 ts
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Solsikkeolje	3 dl
Olivenolje	1 dl

## Båtpoteter

Båtpoteter	1 kg
Olivenolje	3 ss
Paprikakrydder	1 ss
Salt	1 ts

Burgerbrød

Aioli

Båtpoteter

Salsa Verde

Slaw

Aioli

Båtpoteter

Salsa Verde

Slaw

Pepper

1 ts

Salsa Verde

Bladpersille

3 dl

Kapers

2 ss

Hvitløksfedd, finrevet

2 stk

Olivenolje

1,5 dl

Peperonico/chiliflak

0,5 ts

Sitron

0,5 stk

Slaw

Kål, finsnittet

100 g

Gulrot, finsnittet

100 g

Aioli

2 ss