

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 kjøøl 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 gylne.

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.

Produkter i denne oppskriften

~~Egg 30 Mer Fri Burger Bifrost 5,44g Enh Fr~~



Ingredienser

Gilde Umami Blend Burger

8 stk

Olje til steking

Salt og pepper

Burgerbrød

Hvetemel

1 kg

Salt

15 g

Havregryn

100 g

Burgerbrød

Aioli

Båtpoteter

Salsa Verde

Slaw

Sukker	50 g
Prior Egg	2 stk
Vann	6 dl
Tørrgjær	10 g
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
Olivenoilje	1 dl

Båtpoteter

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