

Oppskrift

## Umami Blend Burger med Taleggio, ruccula, syltet rødløk og urtemajones



1

Syltet rødløk

Kok opp vann, sukker, eddik og ingefær. La det småkoke til sukkeret er oppløst.

Rens og kutt løk i tynne skiver. Ha over i laken og la det stå slik til avkjølt.

2

## Aioli

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

3

Varm olje i en stekepanne, krydre burgere med salt og pepper og stek dem brune på begge sider.

4

Varm opp burgerbrød i brødrister, i ovn eller i pannen.

# 5

Anrett burgere på brød med tilbehøret.

## Produkter i denne oppskriften

Umami Blend Burger 160g 5,44g Fr Enh



## Ingredienser

Gilde Umami Blend Burgere	4 stk
---------------------------	-------

Hamburgerbrød	4 stk
---------------	-------

Salatblader	4 stk
-------------	-------

Taleggio	100 g
----------	-------

Ruccola	30 g
---------	------

### Syltet rødløk

Rødløk	2 stk
--------	-------

Vann	3 dl
------	------

Sukker	1 dl
--------	------

**Syltet rødløk****Urtemajones**

Vineddik eller eplesidereddik	1 dl
-------------------------------	------

Fersk ingefær i tynne skiver	20 g
------------------------------	------

**Urtemajones**

Prior Egg	1 stk
-----------	-------

Dijonsennep	1 ss
-------------	------

Vegetabilsk olje	3 dl
------------------	------

Sitron	0,25 stk
--------	----------

Flaksalt	0,25 ts
----------	---------

Nykvernet pepper	0,25 ts
------------------	---------

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------

Gressløk, hakket	1 potte
------------------	---------

Rosmarin, finhakket	4 ss
---------------------	------