

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.

Må hamburger gjennomsteges?

[Mattilsynet anbefaler](#) at hamburgere av kjøttdeig skal gjennomsteges. 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



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
Vineddik eller eplesidereddik	1 dl

Syltet rødløk

Urtemajones

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