

Oppskrift

BBQ: Amerikansk BBQ-burger med grillede grønnsaker og oksehalesaus



1

Oksehalesaus

Krydre oksehalene med salt og drypp over olivenolje. Grill eller stek oksehaler på alle sider i ca. 15 minutter til de er gyllenbrune, legg til side.

2

Grovhakk løk, selleristang og gulrot. Stek grønnsakene i olje til de er blanke, tilsett laurbærblad, timian, pepper og tomatpuré. Tilsett øl og vann og kok opp. Skru ned varmen og tilsett oksehalene. Legg på lokk og la gryten småputre i 3 timer, til kjøttet er helt mørt og faller fra beinet. Løft ut oksehalene, og spar til en annen rett.

3

Sil kraften gjennom en finmasket sil over i en kjele. Kok kraften til den er redusert til ca. 4 dl. Visp sammen hvetemel og 3 ss kraft til jevning. La kraften småkoke, spe med jevningen under omrøring til sausen tykner litt og er helt glatt. Smak til med salt og pepper.

TREND: French dip

En french dip sandwich er en biff og løk-sandwich som man dypper i en skål med saus eller kraft ved siden av. Her er det bare å være kreativ med hva man serverer ved siden av burgeren til å dyppe i. Så lenge det kan dyppes, er det meste innafor... tynn, tykk, kjøttfull, cheesy, varm, kald.

4

Grillede grønnsaker

Del paprika i biter og kutt løk i tykke skiver, pensle grønnsakene med olje og dryss over salt og pepper. Grill grønnsakene i ca. 10 minutter til de er myke og lett brente.

5

Burgere

Pensle burgere med olje og BBQ-saus, krydre med salt og pepper. Grill burgere på direkte varme i ca. 4 minutter på hver side. Legg på skiver med ost og la osten smelte litt. Grill burgerbrød. Anrett burgere på brød med aioli, BBQ-saus og grillede grønnsaker. Server med oksehalesaus.

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

Hamburger 170g 2,04kg Enh



Storfehaler Skivet 4kg Pk Fr



Ingredienser

Oksehalessaus

Gilde Oksehale i skiver	1,25 kg
Salt	1 ts
Olivenolje	4 ss
Gul løk	1 stk
Selleristang	1 stk
Gulrot	1 stk
Laurbærblad	1 stk
Timiankvaster	4 stk
Sorte pepperkorn	10 stk
Tomatpuré	2 ss
Øl	0,5 liter
Vann	0,5 liter
Hvetemel eller Maizena	1 ss

Grillede grønnsaker

Rød paprika 1 stk

Rødløk 1 stk

Olje til steking

Salt og pepper

Burger

Gilde Hamburger 170g 4 stk

Hamburgerbrød 4 stk

Flaksalt 1 ts

Sort pepper 0,5 ts

Olje 2 ss

BBQ-saus 4 ss

Cheddarost 4 skiver

Til servering

Aioli 4 ss

BBQ-saus eller ketchup 4 ss