

Oppskrift

BBQ: Koreansk “Umami Blend”-burger med kimchi og chilidip



1

Sursøt chilisaus

Kjør chili, salt og hvitløk i en matprosessor til det er en grov masse. Fres raskt i olje og hell over juice, eddik og sukker. La småkoke i 10 minutter. Rør ut maisenna i kaldt vann og visp inn i sausen. La sausen koke i noen minutter til den tykner. Hell over på glass og oppbevar i kjøleskapet.

2

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. Stek speilegg i olje.

3

Grill burgerbrød og anrett burgere på brød med majones, salat, kimchi og speilegg. Server med sursøt chilisaus.

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 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Sursøt chilisaus - ca. 7 dl saus

| | |
|--------------|--------|
| Rød chili | 3 stk |
| Salt | 1 ts |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Olje | 1 ss |
| Eplejuice | 3 dl |
| Eddik | 0,5 dl |
| Sukker | 3 dl |
| Maizena | 2 ss |
| Kaldt vann | 4 ss |

Sursøt chilisaus - ca. 7 dl saus

Burgere

Til servering

| | |
|------|-------|
| Lime | 1 stk |
|------|-------|

Burgere

Gilde Umami Blend Burger 4 stk

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

Flaksalt 1 ts

| | |
|-------------|--------|
| Sort pepper | 0,5 ts |
|-------------|--------|

Olje 2 ss

| | |
|-------------------|------|
| Koreansk BBQ-saus | 4 ss |
|-------------------|------|

Prior Egg 4 stk

Til servering

Koreansk majones 4 ss

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

Kimchi 4 ss