

Oppskrift

Comfort Cravings - Dobbel Smashburger med cheesy ostesaus



1

Burgere

Varm stekeplaten til høy varme og ha i litt olje. Legg burgeremnene på platen og press dem flate med en burgerpresse eller stekespade til ca. 3–5 mm tykkelse. Krydre med salt og pepper. Stek til kantene blir mørke og sprø, ca. 1–2 minutter. Snu burgerne og legg en skive cheddar på hver. Stek videre i ca. 30 sekunder til osten smelter. Legg to burgere oppå hverandre til en dobbel burger.

2

Ostesaus

Smelt smøret i en kjele på middels varme. Rør inn hvetemel og la frese i ca. 1 minutt. Spe med melk mens du rører til en jevn saus. La sausen småkoke til den tykner. Trekk kjelen av varmen, rør inn revet ost. Rør inn sennep og paprikapulver. Smak til med salt. Hold sausen varm.

3

Montering

Del briochebrødene i to og smør snittflatene med smør. Rist dem i varm panne til gylne og sprø. Legg dobbel smashburger i det ristede briochebrødet. Topp med sylteagurk og rå, tynt skivet løk. Server med ostesaus.

Produkter i denne oppskriften

Burgeremne Smash 100g 5,5kg Fr Enh



Hamburgeremne 80g Enh



Hamburgeremne 12x120g 1,44kg Enh



Ingredienser

Burgere

Gilde Burgeremne Smashburger 20 stk

Salt	20 g
------	------

Nykvernet sort pepper	12 g
-----------------------	------

Olje til steking	50 g
------------------	------

Ostesaus

Smør	110 g
------	-------

Burgere

Ostesaus

Montering

Hvetemel	110 g
Helmelk	7,5 dl
Revet cheddar	550 g
Sennep	20 g
Paprikapulver	5 g
Salt	3 g

Montering

Brioche Hamburgerbrød	10 stk
Smør	50 g
Skivet cheddar	20 skiver (ca. 400g)
Løk, tynt skivet	250 g
Sylteagurk, skivet	250 g