

Oppskrift

## Comfort Cravings - Paratha Burger



1

### Parathabrød

Bland mel og salt i en bolle. Tilsett olje og lunkent vann og elt til en smidig deig. Elt i ca. 8–10 minutter til deigen er glatt og elastisk.

Del deigen i 20 emner og trill til boller. La dem hvile under et klede i ca. 30 minutter.

Kjevle hver deigball ut til en tynn rund leiv på ca. 20–25 cm i diameter. Pensle hele overflaten lett med smeltet smør. Brett deigen flere ganger frem og tilbake som et trekkspill slik at du får en lang, smal stripe med flere lag. Rull deretter stripen sammen til en spiral, omtrent som en kanelbolle.

La spiralen hvile i 5–10 minutter før den kjevles ut igjen til en rund leiv på ca. 16–18 cm i diameter. Stek parathabrødet i en varm stekepanne med litt smør til det er gyllent og sprøtt på begge sider, og lagene begynner å åpne seg.

## 2

### **Karamellisert løk**

Smelt smør i en stor stekepanne på middels varme. Tilsett løken og stek den langsomt under omrøring i ca. 20–25 minutter til den blir myk, gyllen og karamellisert. Tilsett salt og sukker mot slutten av steketiden.

## 3

### **Burgerdressing**

Bland majones, ketchup, sriracha, dijonsennep, sitronsaft og paprikapulver i en bolle. Smak til med salt og pepper.

## 4

### Burger

Varm en stekeplate til høy varme og ha i litt olje. Legg burgeremnene i pannen 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.

## 5

### Montering

Legg et parathabrød på en tallerken. Smør et lag burgerdressing på brødet og legg på salat. Legg den doble smashburgeren oppå og topp med karamellisert løk. Avslutt med litt ekstra burgerdressing og legg et nytt parathabrød på toppen. Server straks.

### 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

### Karamellisert løk

Gul løk i skiver 1 kg

## Burgere

### Karamellisert løk

### Burgerdressing

### Parathabrød

### Montering

Smør	80 g
Salt	10 g
Sukker	10 g

### Burgerdressing

Majones	400 g
Ketchup	100 g
Sriracha-saus	50 g
Dijonsennep	20 g
Sitronsaft	15 g
Paprikapulver	5 g
Salt	5 g
Sort pepper	3 g

### Parathabrød

Hvetemel	650 g
Salt	15 g
Nøytral olje	15 g
Lunkent vann	3,5 dl

Burgere

Karamellisert løk

Burgerdressing

Parathabrød

Montering

Burgerdressing

Parathabrød

Montering

Smeltet smør (til steking og pensling) 150 g

Montering

Salatblader 200 g

Cheddar i skiver 20 stk (ca 400g)