

Oppskrift

Comfort Cravings - Swicy gochujang smashburger



1

Swicy gochujang-BBQ saus

Bland BBQ-saus, gochujang, honning, riseddik, sesamolje og finhakket hvitløk. Smak til med salt og pepper.

2

Burgere

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. 5 mm tykkelse. Krydre med salt og pepper.

Snu burgerne og pensle med saus og legg to burgere oppå hverandre til en dobbel burger.

3

Til servering

Rist briochebrødene lett i en panne eller i ovn. Legg salat på bunnen av brødet. Legg på kimchi og dobbel smashburger. Topp med mer kimchi og swicy gochujang-BBQ saus. Dryss over chili og litt brønnkarse.

Legg på toppen av briochebrødet og server straks.

Produkter i denne oppskriften

Hamburgeremne 80g Enh



Burgeremne Smash 100g 5,5kg Fr Enh



Hamburgeremne 12x120g 1,44kg Enh



Ingredienser

BBQ-saus	150 g
Gochujang	80 g
Honning	40 g
Riseddik	15 g
Sesamolje	15 g
Hvitløk, finhakket	10 g
Salt	5 g
Sort pepper	5 g

Burgere

Gilde Burgeremne smashburger	20 stk
------------------------------	--------

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

Sort pepper	12 g
-------------	------

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

Til servering

Brioche hamburgerbrød	10 stk
-----------------------	--------

Salatblader	150 g
-------------	-------

Kimchi	400 g
--------	-------

Chili i tynne skiver	40 g
----------------------	------

Brønnkarse	40 g
------------	------