

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Dubbel cheeseburgare med rostad vitlök- & tryffelmajonnäs



Dubbel cheeseburgare med rostad vitlök- & tryffelmajonnäs

Gilla 0

Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En grym burgare bestående av två tunna köttpuckar, cheddar och en majonnäs gjord på rostad vitlök och tryffel. Jag brukar främst använda tryffelsalt eftersom smaken blir aningens bättre och att det håller längre än oljan. Tryffelolja funkade också kanon så har du inte tryffelsalt så kommer du få till en god majonnäs ändå.

Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 180C. Skär av toppen på den hela vitlöken och slå in i aluminiumfolie så att toppen är öppen (alternativt lägg i en ugnssäker form). Häll lite olivolja över vitlöken och rosta i ugnen minst 30 min men gärna uppåt timman. Täck med folie om den får för mycket färg. Låt svalna helt.
2. Tryck ut det krämiga innanmätet i vitlöken ner i en behållare för stavmixer. Addera ägget, vinäger och dijon. Mixa tills allt blandat sig. Addera oljan i en strid ström medan du mixar pulsvis tills majonnäsen tjocknar och blir en majonnäs. Smaka upp med tryffelsalt eller tryffelolja, eller lite av båda, samt lite mer vinäger.
3. Skiva löken tunt och lägg i iskallt vatten.
4. Forma bollar av färsen som är ca 90gr styck. Hätta upp en panna med lite olja tills den blir rykande het. Lägg i en köttboll och tryck till med ett lock, stekspaden eller vad du nu än har så den blir riktigt platt. Salta och peppra och stek köttet på hög sida 1-1,5 minuter. Vänd och lägg på ostskivan och stek en minut till. Lägg två köttpuckar på varandra och varmhåll i ugnen på 80C tills alla är klara.
5. Rosta brödet i brödrost eller i torr panna. Skär saltgurkan i skivor.

Lägg två kött direkt på undersidan av hamburgerbrödet. Lägg majonnäs i locket, lite isad lök och saltgurka. Lägg på locket och hugg in.

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Langhe Nebbiolo >>](#)

Receptet är för två personer.

- Ca 400 gr högrevsfärs (grovmalen)
- 1 stor hel vitlök
- 1 ägg
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1 msk dijonsenap
- Tryffelsalt eller tryffelolja (eller båda)
- 1,5-2 dl neutral olja (typ raps eller matolja)
- 1 st gul lök eller silverlök
- 4 skivor cheddarost
- 1 st saltgurka (hel)
- 2 st Brioche eller potato buns (burgerbröd)

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>