KÖTT

Den perfekta burgaren med trippelfriterade pommes

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Det är få saker som slår en riktigt god burgare, speciellt om man gjort den själv med allt från att mala kött, egen dressing, ett hembakat bröd samt trippelfriterade pommes.

Har du möjlighet att mala ditt kött själv så tycker jag att du ska göra det, annars så brukar det finnas färdigmald högrevsfärs butikerna.
Att göra trippelfriterad pommes tar lite tid men det är klart värt det när man smakar på resultatet
Den metod som jag oftast använder när jag steker burgare hemma heter smashmetoden, den är väldigt enkel och det går fort. Det är bra om man har en bra köksfläkt, det brukar osa på rätt bra.

När man maler kött själv är det viktigt med hygienen och att kött samt kvarndelar är kalla.
Jag brukar skära ut köttbitar på ca 2 x 2 cm och lägga på en bricka som jag sedan lägger in i frysen en stund tills ytan har blivit fryst. Även delarna till kvarnen stoppar jag in i frysen.
Om allt är riktigt kallt så maler man lättare och köttet fastnar inte lika lätt i kvarnen.
Sedan maler man två gånger så att fett och kött blandas ordentligt och man får en fin färs. Jag brukar mala ganska grovt, med 6 mm hålskivan, men det är ju en smaksak.

Jag gillar när det blir luftigt.

INGREDIENSER

120

Hamburgare
1 kg högrevsfärs (finns förpackat i köttdisken om man inte maler själv)
1 nypa flingsalt och nymalen svartpeppar

Pommes
1 kg bakpotatis
2 msk vitvinsvinäger
2-4 l neutral matolja till fritering

Dressing
1.5 dl majonnäs
4 skivor inlagd gurka, hackade
1 msk rökt paprikapulver
1 tsk cayennepeppar
1 msk ketchup
1 msk senap

Karamelliserad lök
1 st gul lök, delad och skivad
2 msk vatten
2 msk socker

Tillbehör
4 st hamburgerbröd, gärna hembakade
4 st salladsblad
1 paket bacon

8 skivor cheddarost

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skrubba och skära till pommes från bakpotatisen. Jag brukar behålla skalet men det gör man som man vill.
Lägg sedan pommesbitarna i kallt vatten i ca en timme, byt gärna vatten några gånger för att få bort stärkelsen.

2. Forma färsen försiktigt till bollar på 125 g styck, vilket är lagom stort för att smasha ut dem i pannan sedan.

3. Blanda alla ingredienser till dressingen och smaka av, ha i ev mer av nån krydda om du vill.

4. Koka potatisen med 2 msk vitvinsvinäger i ca 5 minuter. Den ska bara bli lite mjuk, inte ramla isär.
Låt den sedan ligga och torka och svalna 30 minuter på hushållspapper, värm under tiden upp en fritös eller kastrull med olja till 130 grader.

5. Fritera pommesen i ca 6-8 minuter i omgångar. Den ska inte bli brun nu utan ta upp den precis när den börjar få färg och lägg den på hushållspapper för att torka och svalna i ca 30 minuter.
Höj fritösen till ca 190 grader.

6. Stek löken med vatten och socker, rör mycket och stek tills den blir karameliserad och har fin färg.
Passa även på att steka baconet till önskad grad.

7. Nu till hamburgerstekningen. Smartast är att inte ha fritösen i närheten då man inte ska ha köksfläkten på när man friterar och det osar väldigt mycket när man steker burgarna.
Salta bollarna och värm upp en stekpanna på högsta värmen, gjutjärnspanna funkar bäst.
Lägg i max två bollar åt gången och låt dom ligga i en minut. Sedan pressar du ut den till en hamburgare, ca 0,5 - 1 cm tjocka, stek ytterligare ca 2 minuter innan du vänder på den, stek sedan 2-3 minuter på andra sidan beroende på hur du vill ha stekgraden. Lägg på en skiva ost på slutet så smälter den fint.
När man steker på det här viset så får man en väldigt hårt stekyta och köttet blir saftigt inuti (om man inte steker för länge).
Peppra med svartpeppar efteråt.

8. Fritera pommesen en sista gång på 190 grader i ca 2-3 minuter tills de får perfekt färg, låt dem rinna av på hushållspapper och salta med flingsalt.

9

Bygg ihop burgaren med dressing, sallad, två hamburgerpuckar, stekt lök samt bacon.
Ett tips är att rosta bröden i en stekpanna innan, så blir det ännu godare.