KÖTT

Hamburgare

Kock: **Per Morberg** Tid: **140 min** Portioner: **4**

140

Att stå ute i solen och grilla hamburgare med iskall öl i handen det är livet på en pinne för mig!

Hämtat ur min bok "Morberg Grillar".

INGREDIENSER

Hamburgerbröd
25 g jäst
6 dl ljummet vatten
13 dl vetemjöl
2 tsk salt

Hamburgare
700 g nötfärs
2 msk worcestershiresås eller konjak
1 tsk salt
0.5 tsk nymalen svartpeppar

Tillbehör

8 skivor cheddarost
2 st stora skivade tomater
2 st rödlökar, skurna i ringar
4 st blad isbergssallad
1 st saltgurka, delad i 4 delar på längden
4 klickar senap (frivilligt)
4 klickar ketchup (frivilligt)

Coleslaw
7 dl finstrimlad vitkål
1 st riven morot
1 st liten finstrimlad rödlök
1 dl creme fraiche
2 msk vispgrädde
2 tsk fransk senap
1 tsk strösocker
0.5 dl majonnäs
1 nypa salt efter smak
1 nypa peppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med hamburgerbröden. Finfördela jästen i en bunke. Lös upp den i vattnet och tillsätt saltet och mjölet. Arbeta degen i hushållsmaskin i 2?3 minuter (dubbla tiden för hand) eller tills den har satt sig. Degen ska vara kladdig. Låt jäsa under bakduk i 2 timmar.

2. Sätt ugnen på 250 grader.

3. Dela degen och forma den till lagom stora bullar (knåda inte!). Lägg bullarna på plåt täckt med bakplåtspapper och låt dem jäsa under bakduk i ytterligare 10?15 minuter.

4. Pensla med vatten och grädda sedan bröden i 5 minuter. Sänk ugnsvärmen till 150 grader (öppna ugnsluckan för att få ner värmen snabbt) och grädda bröden i ytterligare cirka 15 minuter. Låt dem svalna på galler utan bakduk.

5. Hoppa över till att göra Coleslaw: blanda finstrimlad vitkål, riven morot, 1 finstrimlad rödlök, creme fraiche, vipsgrädde, fransk senap, strösocker och majonnäs i en skål. Rör om väl och krydda med salt och peppar.

6. Låt coleslawen stå i kylen en stund innan den ska ätas så att smakerna mognar.

7. Nu över till burgarna: lägg köttfärsen i en bunke och tillsätt salt och peppar. Blanda i worcestershiresåsen (eller konjaken) och arbeta ihop till en smidig

färs.

8 Forma färsen till burgare med händerna. Pressa hårt så att de håller samman under grillningen.

9 Gnid in burgarna med lite olja strax innan du lägger dem på grillen. Grilla dem i 2?3 minuter på varje sida. De får gärna vara lite rosa inuti.

10 Lägg biffarna i hembakade hamburgerbröd och fyll dem med ost, tomater, skivad lök, saltgurka och sallad. Bred på senap och eventuellt ketchup. Servera med coleslaw.