GRILL

Klassiska Quorn Burgaren

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Det här är en klassisk burgare där allt är hemmagjort! Brödet, biffarna och tillbehören gör du själv. Låter det jobbigt? Det är garanterat värt mödan!

INGREDIENSER

Burgare
1 paket quorn färs
1 matsked olja/smör till stekning
0.5 deciliter rostad lök
1 matsked flytande grönsaksbuljong
1 matsked stark senap
50 gram brödsmulor från fullkornsbröd
1.5 kryddmått vitpeppar
1.5 kryddmått sabal oelek
1 stycken medelstor potatis, kokad och mosad
0.5 deciliter mellangrädde eller vatten
2 stycken ägg, sammanvispade
salt

Hemgjord ketchup

0.5 deciliter tomatpuré
2 matskedar ättika
2 matskedar flytande honung
2 teskedar östsalt

Karamelliserad lök
1 stycken gul lök, skalad och skivad
2 matskedar socker
2 matskedar smör

Hamburgerbröd
2.5 deciliter vetemjöl
12 gram jäst
15 gram smör
1,25 deciliter mjölk
2 kryddmått salt
1 stycken ägg
ev. sesamfrö

Tillbehör
romansallad bruten i bitar
skivade tomater

GÖR SÅ HÄR

1. HamburgerbrödSmula ned jäst i en bunke. Smält smöret och häll sedan ned mjölk. Värm till 37 grader.Blanda degvätskan med jästen så att den löser sig.Tillsätt salt och mjöl (men spara lite till utbakningen). Låt degen gå i ca 10 minuter i en bakmaskin.Jäs under bakduk i 30-40 minuter.
Ta upp degen på mjölat bord och rulla bollar (30 gram). Lägg bollarna på en plåt med bakpapper och jär under bakduk i 30 minuter. Värm under tiden ugnen till 225 grader. Pensla bröden med vispat ägg och strö Ev. på sesamfrön. Grädda i 10 minuter.

2. HamburgareBlanda alla ingredienser och rulla till bollar (70 gram styck).Forma till burgare och ställ åt sidan att vila i 20.30 minuter.Stek sedan i matfett 3-5 minuter per sida på medelvärme.

3. KetchupVispa ihop samtliga ingredienser tills du har en slät en fin ketchup.

4. Karamelliserad lökStek löken gyllende i en stekpanna med smör tills den mjuknat. Tillsätt sockret på slutet och rör om.

5. MonteringDela bröden på hälften och fyll senda med samtliga tillbehör och biffen.