



GRILL

Klassiska Quorn Burgaren

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



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 brödsulor 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.