

Bedste burgere i byen

Hjemmelavet agurkesalat (laves 4 dage før):

- 1 stk. agurk
- 1 dl lagereddike
- 1 dl vand
- 1/2 dl sukker
- 1 tsk. salt
- 1 smule friskkværnet peber

Skær agurken i tynde skiver, læg dem på en tallerken og drys dem med en smule salt.

Kog eddike, vand, sukker, salt og peber op, rør og lad det koge, til sukkeret er opløst.

Klem vandet fra agurkeskiverne, læg dem i et glas og hæld lagen over.

Stil det i køleskabet i 4 dage

Fransk Dressing (laves 5 dage før før):

- 1 kop sukker
- 2/3 kop ketchup
- 1/2 kop olienolie
- 2 teskefulde salt
- 1/2 teskefuld seleri frø
- 1/2 teskefuld chilli pulver
- 1/2 teskefuld senneps pulver 1/2 teskefuld løgpulver
- 1/8 teskefuld paprika

Hæld ingredienserne sammen og blend dem.

Stil det i køleskabet i 4 dage.

Burger dressing (laves dagen før):

- 2 kopper mayonaise
- 8 skefulde fransk dressing
- 16 teskefulde søde pickles
- 4 teskefulde hvidløgpulver
- 4 teskefulde vineddike
- 4 teskefulde sukker
- 1/2 teskefulde salt

Rør det hele sammen
Afkøles et døgn i køleskab

Bedste burgere i byen

Hjemmelavede burgerboller (Laves dagen før)

3 dl sødmælk
50 g gær
½ kg hvedemel – skal det være lidt sundere erstatter du halvdelen med en eller anden slags grovmel
Ca. 1 tsk fint salt
1 spsk sukker
30 g smør
Æg til pensling
Sesamfrø

Bland gæren i den håndvarme mælk og tilsæt mel, salt, sukker og smørret, som skal være blødt.

Ælt dejen meget grundigt igennem, (cirka 10 minutter) eventuelt på røremaskinen med dejkrog.

Kom dejen i en melet skål, dæk den til og sæt den til hævnning i stuetemperatur i cirka halvanden time.

Del dejen i 4 stykker og form dem til boller

læg dem til efterhævning på en bageplade i en halv times tid.

Bollerne pensles med pisket æg, drysses med sesamfrø og bages i en 200 grader varm ovn i cirka 15 minutter.

Steg 8 stykker bacon

Find 8 skiver cheddar ost frem

Burgerfars

500 g. oksekød – gerne friskhakked og 10-12%
5 kiks (tørre kiks fra fx Bisca, som bruges til ost, ikke dem med creme i - hedder Cream Crackers/Biscuits)
0,5 tsk chili
0,5 tsk cayenne pepper
1 tsk oregano
0,5 tsk løgpulver
0,5 tsk hvidløgpulver
1 tsk paprika
2 tsk gourmet salt
Rigeligt med friskkværnet peber
1 øko æg
En sjat fløde

Bland det hele i en skål og lad gerne farsen stå en times tid på køl, knus kiksene i farsen - believe me it works!

Form 4 bøffer – husk at hakke dem let med en kniv på hver side (så de ikke krymper sammen til en bold).

Grill bøfferne over kul eller steg dem i lidt olie på en grillpande.

Et par minutter før de er færdige kan du smide en skive eller to af din yndlingsost på (cheddar kan anbefales:). og bacon plus vores burgerdressing og hjemmelavet agurke salat og nogle løgskiver (gerne rødløg)