

INGREDIENSER

2 pakker Hälsans Kök Sensational Burger (step 5)

4 stk brioche burger buns (step 6)

400 gram blåmuggost - den typen du liker best (step 5)

4 stk portobellosopp (step 4)

2 stk kepaløk/gul løk (step 2)

2 ss nøytralolje (step 2 + 3)

100 gr / 1 glass soltørket tomat (step 1)

Radicchio rosso (step 6)

Crispsalat

1 dl sukker (step 1)

1 dl hvitvinseddik (step 1)

1 ss vann (step 1)

1 rødlok (step 1)

1ss olivenolje (step 3)

1ss hvitvinseddik (step 3)

2 ts honning/lys sirup (step 3)

2-3 dråper tabasco (step 3)

2-3 dråper worchestershire sauce (step 3)

1 ts salt (step 3)

KULINARISKE TIPS

Tips!

Ønsker du å gjøre denne burgeren vegansk, dropp blåmuggosten. Drit digg uten også! Evt lag en nøttekrem ved å legge casewnøtter i vann natten over, kjør opp med litt sitronsaft, salt, cayennepepper og noen klyper næringsgjær.



4 PORSJONER



30 MIN



UTFORDRENDE

French style umami burger laget av kokken Renee Fagerhøi.

FREMGANGSMÅTE

1. Lag syltet rødlok

Kok opp sukker, vann og eddik til sukkeret er oppløst.

Kutt løken i tynne ringer og hell laken over. Dekk med lokk eller plast og la avkjøle seg på benken.

Tips! Kan oppbevares i 3 måneder i lufttett glass eller beholder i kjøleskapet.

2. Lag karamellisert løk

Skrell og kutt løken i tynne skiver.

Varme en stekepanne med litt olje og ha i all løken. Sett pannen på medium varme og snu løken ofte.

Her må du være tålmodig, det tar ca.30min og få karamellisert løken.

Når løken har gyllen karamellfarge er den ferdig.

3. Lag ketchup-ish på soltørket tomat

Kjør soltørket tomat, olivenolje, hvitvinseddik, honning/lys sirup, noen dråper tabasco, noen dråper Worcestershire sauce og salt sammen til en chunky paste.

4. Brun portobello sopp

Fjern stilken og lag noen ruter i toppen på Portobellosoppen.

Varm en stekepanne med litt nøytral olje og brun soppen godt på den rutete siden.

Snu deretter soppen, Krydre med salt, svart pepper og litt sitronsaft og skru ned varmen.

Legg et lokk over og la soppen trekke ferdig i 3 min.

5. Stek Sensational Burger

Stek burgerne som anvist på pakken.

Legg en raus skive blåmugg på hver burger og la smelte lett de siste 3 min av steketiden.

6. Monter din drit digge umami burger

Smør et tynt lag ketchup-ish på begge sidene av burgerbrødene.

Legg deretter en raus mengde crispsalat og Radicchio Rosso på bunnen, topp så med noen gode skjeer karamellisert løk, så legger du på burgeren med den smeltede blåmuggosten, portobellosoppen og tilslutt topp brødet med ketchup-ish.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO