HAUGEN-GRUPPEN

BBQ burger (1 personer)



Forberedelse

Burger av 180 g premium storfekjøtt, bacon glasert med lønnesirup, tomat, salat, rødløk, cheddarost, BBQ saus med hickory og brunt sukker, premium burgerbrød.

Haugen-Burger
Ingredienser

10 kg	Burgerdeig
13	Store egg
1 bunt	Bladpersille, finhakket
200 g	Dijon sennep Paradiso
150 g	TABASCO® Buffalo saus
20 g	Salt
40g	Løkpulver
40 g	Hvitløkspulver
20 g	Hvit Pepper
20 g	Sort Pepper
150 ml	Worchester saus

Fremgangsmåte
Bland sammen alle ingrediensene grundig, rull ut «baller» av 180 g og press disse til ca 2–3 cm tykke burgere. Anbefaler minst 3 timer på kjøl før steking, slik at burgeren sitter bedre sammen.
Ca 1 ukes holdbarhet på kjøl, kan fryses.

Produkter

Haugen-Burger (se oppskrift)	180 g
Maple glazed bacon	70 g
Hickory Barbecue Sauce *(Sennep)	30 g
Ølmarinerte Løkringer *(Gluten,Bygg gluten,Hvete gluten,Melk)	50 g
Salat	50 g
Rødløk	25 g
Tomat	50 g
Burgerost	25 g
Burger brød Homestyle *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	1 stk
Hamburgerbrød Pretzel *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Melk,Soya)	
Till Haugen-Burger	
Dijon Sennep *(Sennep)	
TABASCO® Buffalo Style Hot S.	
Worcester Sauce	

*Allergener