HAUGEN-GRUPPEN

Bombay burger (1 personer)



Forberedelse

Burger av 180 g premium storfekjøtt glasert i tandoori marinade, mango chutney, yoghurt dressing, syrlig agurksalat, 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
40 g Løkpulver
40 g Hvitløkspulver
20 g Hvit Pepper
20 g Sort Pepper
150 ml Worcester saus

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.

Yoghurt dressing
Ingredienser
10 kg Yoghurt
500 g Agurk
20 g Maldonsalt
20 g Sitronpepper
20 ml Sitronjuice

Blend agurk, salt, sitronpepper og sitronjuice. Bland inn i yoghurt.

Agurksalat
Ingredienser
5 kg Agurk
30 ml Fishsauce
30 ml Oystersauce
30 g Sesamfrø
10 ml Sesamolje

Lag lange strimler av agurk, bland inn resten av ingrediensene

Produkter

Haugen-Burger (se oppskrift)	180 g
Bacon	70 g
Mango Chutney	50 g
Tandoori paste	20 g
Yoghurt dressing	30 g

Agurksalat	70 g
Varer til Yoghurt dressing og Agurksalat	
Maldon flaksalt bøtte 570g	20 g
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	
Sitronjuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	20 ml
Sitronjuice *(Svoveldioksid eller sulfitter)	
Fiskesaus *(Fisk,kan inneholde spor av Nøtter,Kasjunøtter,Mandler,Peanøtter)	30 ml
Oyster Sauce *(Bløtdyr)	30 ml
Sesamolje *(Sesamfrø)	10 ml

*Allergener