

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 kjøøl før steking, slik at burgeren sitter bedre sammen. Ca 1 ukes holdbarhet på kjøøl, 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



HAUGEN-GRUPPEN

Agurksalat	70 g
Varer til Yoghurt dressing og Agurksalat	
Maldon flaksalt bølge 570g	20 g
Maldon flaksalt bølge 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*