

Caprese burger (1 personer)

Forberedelse

Burger av 180 g premium storfekjøtt, fersk mozzarella, pestodressing, tomat, salat, balsamico, 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	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.

Pestodressing

Ingredienser

1 kg	Pesto
0,7 l	Olivenolje
1 dl	Sitronjuice
10 g	Sort pepper malt
10 g	Maldonsalt

Bland alle ingredienser sammen med stavmikser



Produkter

Haugen-Burger (se oppskrift)	180 g
Mozzarella	90 g
Pestodressing (se oppskrift)	50 g
Tomat	50 g
Salat	50 g
Balsamico	20 g
Hamburgerbrød Pretzel *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Melk,Soya)	1 stk
Burger brød Homestyle *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	
Til Haugen-Burger og Pesto dressing	
Olivenolje PET	0,7 l



HAUGEN-GRUPPEN

Olivenolje	
Sitronjuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	10 ml
Maldon flaksalt b�tte 570g	10 g
Maldon flaksalt b�tte 1,4 kg	
Dijon Sennep *(Sennep)	200 g
TABASCO� Buffalo Style Hot S.	150 g
Worcester Sauce	150 ml

**Allergener*