



## Dobbeltdækker (1 personer)

### Forberedelse

Dobbel Burger av 180 g premium storfekjøtt, bacon, løkringer, sriracha mayo, tomat, salat, rødløk, burgerost, 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	Hvittløkspulver
20 g	Hvit Pepper
20 g	Sort Pepper
150 ml	Kikkoman Soyasaus

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 frysese.



### Produkter

Haugen-Burger (se oppskrift)	360 g
Bacon	120 g
Burger brød Homestyle *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	1 stk
Løkringer	30 g
Sriracha mayo *(Sennep,Egg)	50 g
Tomat	50 g
Rødløk	25 g
Salat	50 g
Burgerost	50 g
Varer til Haugen-Burger	
Dijon Sennep *(Sennep)	200 g
TABASCO® Buffalo Style Hot S.	150 g
Kikkoman Soyasaus	150 ml

\*Allergener