



Juicy Lucy (1 personer)

Forberedelse

Burger av 180 g premium storfekjøtt fylt med cheddarost, bacon, salat, tomat, rødløk, chipotle mayo, 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



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 kjøll før steking, slik at burgeren sitter bedre sammen. Ca 1 ukes holdbarhet på kjøll, kan fryses.

Kutt cheddar i en 5x5 cm kvadrat, plasser midt i «burgerball» og press til en burger.

Produkter

Haugen-Burger ball (se oppskrift)	180 g
Cheddar	40 g
Bacon	70 g
Chipotle mayo	30 g
Salat	50 g
Tomat	50 g
Rødløk	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)	
Til Haugen-Burger og Chipotlemayo	
Dijon Sennep *(Sennep)	
TABASCO® Buffalo Style Hot S.	



HAUGEN-GRUPPEN

Worcester saus

Chipotle i Adobesaus

**Allergener*