HAUGEN-GRUPPEN

L.A. Guilty Pleasure (1 personer)



Forberedelse

Burger av 180 g premium storfekjøtt, bacon, syltet rødløk, parmesan og hvitløksmayo, guacamole, cheddarost, 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	Worchester 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 kjøl før steking, slik at burgeren sitter bedre sammen. Ca 1 ukes holdbarhet på kjøl, kan fryses.

Syltet rødløk

Ingredienser

10 kg	Rødløk
10 l	Vann
0,5 l	Eplecidereddik
10 g	Laurbærblad
20 g	Maldonsalt
60 ml	TABASCO® Jalapeno Sauce

Fremgangsmåte

Kok opp 10 liter vann. Skrell og kutt løk i 2, kutt deretter i tynne skiver. Plasser løk sammen med laubærblad i en stor bøtte/kontainer og hell over kokende vann. Plasser på kjøl med vann over natten. Hell av vannet, legg til eplecidereddik, salt og TABASCO®. Bland godt og server.

Parmesan og Hvitløksmayo

Ingredienser

10 kg	Mayones
1 kg	Parmesan finrevet
1 kg	Hvitløk most
30 g	Sort pepper finmalt
30 g	Maldonsalt

Rør alle ingredienser inn i mayones.

Produkter

Haugen-Burger	180 g
Bacon	70 g
Syltet rødløk	50 g
Parmesan og hvitløksmayo	30 g
Guacamole	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 Syltet rødløk og Parmesan og hvitløksmayo	
Eplecidereddik	
Maldon flaksalt bøtte 570g	
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	
Jalapeno Sauce	

*Allergener