

Smurf (1 personer)

Forberedelse

Burger av 180 g premium storfe kjøtt, bacon, grillet skogsopp med hvitløk, timian, karamellisert rødløk, salat, skivet blåmuggost, dijon 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
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 kjøll før steking, slik at burgeren sitter bedre sammen. Ca 1 ukes holdbarhet på kjøll, kan fryses.

Grillet skogsopp med trøffel og timian

Ingredienser

6 kg	Villsoppblanding i olje
100 g	Hvitløksfedd
20 g	Sort pepper
20 g	Salt
1 bunt	Timian fersk
20 ml	Soyasaus
20 ml	Olivenolje med hvit trøffel

Stek opp 6 poser villsooppblanding, sil av oljen på 5 av posene. Denne oljen er utrolig fin til steking, dressinger, m.m. tilsett resten av ingrediensene og brun på middels varme. Kjøll ned, varmes til servering.

Dijon mayo

Ingredienser

10 l	Mayones
500 g	Dijon mayo
20 g	Maldonsalt

Rør maldonsalt og dijon inn i mayones.



Produkter

Haugen-Burger (se oppskrift)	180 g
Bacon	70 g
Grillet skogsopp med trøffel og timian (se oppskrift)	50 g



HAUGEN-GRUPPEN

Dijon mayo	50 g
Salt	50 g
Burger Blue (skivet blåmuggost)	25 g
Burger brød Homestyle *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	1 stk
Hamburgerbrød Pretzel *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Melk,Soya)	1 stk
Varer til Grillet skogsopp og Dijon Mayo	
Villsoppblanding	
Soyasaus 1,9l *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	
ExV Olivenolje Hvit Trøffel	
Dijon Sennep *(Sennep)	
Maldon flaksalt bønne 570g	
Maldon flaksalt bønne 1,4 kg	

**Allergener*