

The Italian stallion (1 personer)

Forberedelse

Burger av 180 g premium storfekjøtt, grillet parmaskinke, fritert ravioli fylt med Grana Padano 22 mnd, hjemmelaget tomat saus, paprikasalát, premium burgerbrød, urtedressing, ruccola.

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.

Tomatsaus

Ingredienser

4,5 l	Heinz Chili saus
300 g	Løk grovhakket
200 g	Hvitløk finhakket
10 g	Maldonsalt
10 g	Sort pepper finmalt
10 ml	Olje til steking

Stek løk og hvitløk i oljen til gjennomiktig. Tilsett tomat saus, salt og pepper. Kok i 15 minutter og kjøøl ned.



Produkter

Haugen-Burger (se oppskrift)	180 g
Parmaskinke	70 g
Ravioli ricotta/urter *(Egg,Gluten,Hvete gluten,Melk)	60 g
Paprika Ovnsbakt Strimlet	70 g
Hamburgerbrød Pretzel *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Melk,Soya)	1 stk
Ruccola	20 g
Tomatsaus (se oppskrift)	50 g
Urtedressing	25 g



HAUGEN-GRUPPEN

Til Haugen-Burger og Tomatsaus	
Dijon Sennep *(Sennep)	200 g
TABASCO® Buffalo Style Hot S.	150 g
Worcester saus	150 ml
Heinz Chili saus	4,5 l
Maldon flaksalt bønne 1,4 kg	10 g
Maldon flaksalt bønne 570g	

**Allergener*