

Ultimate BBQ Cheeseburger (1 personer)

Forberedelse

Burger av 180 g premium storfekjøtt, bacon glasert med lønnesirup, cheddar mac og cheese, jalapeno poppers, tomat, salat, rødløk, spicy burgerost, BBQ saus smakssatt med smokey chipotle, 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	Hvittløkspulver
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 frys.

Cheddar Mac og Cheese

Ingredienser

4 kg	Ferdig kokt makaroni
3 kg	Cheddarsaus
10 ml	TABASCO®
10 g	Paprika pulver
10 g	Løkpulver
10 g	Hvittløkspulver
20 g	Bbq saus

Kok opp alle ingredienser (ikke makaroni) under omrøring, bland inn makaroni og kjøøl ned. Varmes i stekepanne/mikro til servering.



Produkter

Haugen-Burger (se oppskrift)	180 g
Maple glazed Bacon	70 g
Burger brød Homestyle *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	1 stk
Honey Chipotle BBQ Sauce *(Sennep)	30 g
Cheddar Mac og Cheese (se oppskrift)	100 g



HAUGEN-GRUPPEN

Red&hot Jalapeno Cheese *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	50 g
Burgerost	25 g
Salat	50 g
Rødløk	25 g
Tomat	50 g
Til Haugen-Burger og Mac & Cheese	
Dijon Sennep *(Sennep)	200 g
TABASCO® Buffalo Style Hot S.	150 g
Worcester sauce	150 ml
TABASCO® Sauce	10 ml
Barbecue Sauce *(Sennep)	20 g

**Allergener*