

En rigtig HerreBurger med perfekte hjemmelavede pomfrites

Ingredienser

Kryddermayo

Hjemmelavet mayo
(se eventuelt opskrift under Stjernes kud)
Hvidløg
Grovkornet sennep
Evt. cayennepeber

Glacerede rødløg

1 kg rødløg i både
½ flaske rødvin
500 g brunfarin
Evt.
æblecidereddike
eller anden god
eddike

Dehydrerede

tomater
En bakke
cherrytomater
Olie
Knust hvidløg

Bøffen
250 g hakket
oksekød per person
Worcester sauce
God barbecue sauce
Rasp
1 æg
Salt og peber
Evt. dine favorit
krydderier

Diverse

Stegt bacon
Spejlæg
Cheddarost

Pommes frites
2 bagekartofler per
person
Olie
Groft salt

Burgerboller

3 dl sødmælk
50 g gær
½ kg hvedemel
Ca. 1 tsk fint salt
1 spsk sukker
30 g smør
Æg til pensling
Sesamfrø

Syltede agurker

1 agurk
1½ dl eddike
1½ dl sukker
Evt. peberkorn

Fremgangsmåde

Kryddermayo

Smag den hjemmelavede mayo til med hvidløg, grovkornet sennep og eventuelt cayennepeber.

Burgerboller

Bland gæren i den håndvarme mælk og tilsæt mel, salt, sukker og smørret, som skal være blødt. Ælt dejen meget grundigt igennem, (cirka 10 minutter) eventuelt på røremaskinen med dejkrog. Kom dejen i en melet skål, dæk den til og sæt den til hævnning i stuetemperatur i cirka halvanden time. Del dejen i 6-8 stykker og form dem til boller Læg dem til efterhævning på en bageplade i en halv times tid. Bollerne pensles med pisket æg, drysses med sesamfrø og bages i en 200 grader varm ovn i cirka 15 minutter.

Glacerede rødløg

Løg snittes i både og steges bløde på en pande. Kog rødvin og brunfarin ind til en sirup i en gryde. Tilsæt de bløde løg i gryde med siruppen. Smag eventuelt med eddike.

Syltede agurker

Agurken snittes i tynde skiver. Eddike, sukker og eventuelt peber koges op i lille gryde. Lagen hældes over agurkeskiverne. Lad blandingen køle af inden servering.

Dehydrerede tomater

Halver tomaterne og lig dem på en bageplade med skæreflader og dryp med hvidløg og olie. Tørres i en ovn i lang tid ved 50-75°C.

Bøffen

Bland oksekødet med de øvrige ingredienser. Prøv dig frem med smagen. Form bøfferne til ordentlige bøffer. Steges på pande eller grill til næsten færdige, tilføj en skive cheddar.

Pommes frites

Skær bagekartoflerne i stave godt 1 x 1 cm. Koges stavene let i rigeligt saltet vand, til de knap er møre. Dryp kartofler godt af og lig dem på et viskestykke og lad dem køle af. Varm olie godt op i en gryde eller friture. Kom pommes i, i mindre portioner ad gangen. Steg til gyldne, og dryp af på køkkenrulle, drys med groft salt.

Anretning

Smør den halverede burgerbolle med kryddermayo. Samle resten af burgeren med de øvrige dele. Server med de perfekt stegte pommes frites.

