



Specialburgare med bearnaise



12 burgare

INGREDIENSER

HAMBURGARE

700 g ryggbiff med fettkappa
2 finhackade schalottenlökar
2 rågade tsk stark senap
1 ägg
2–3 nypor piment d'Espelette
2 tsk Worcestershire-sås
Salt, nymalen svartpeppar
2 matskedar jordnötsoolja

BEARNAISE

4 matskedar vitvinsvinäger
1 finhackad schalottenlök
5 svarta pepparkorn
1 matsked kallt vatten
2 medelstora äggulor
100–120 g mjukt smör
Salt, nymalet svartpeppar
1 msk hackad färsk dragon (eller 1
tesked torkad dragon)
Lite citronsaft (valfritt)

GARNERING

ca. 12 tvättade salladsblad
1 rödlök, i ringar
12 körsbärstomater i skivor
6 små picklade gurkor i tunna
skivor
12 skivor cheddar eller Leicester-
ost (valfritt)
Lite ketchup

TILLAGNING

Mal köttet fint i en köttkvarn. Blanda köttet med de andra ingredienserna till hamburgaren i en skål. Krydda väl med salt och peppar. Fukta händerna och forma blandningen till ca. 12 hamburgare. Pensla hamburgarna med jordnötsoolja och lägg dem i kylan tills de stekas.

För att steka hamburgarna, placera en grillpanna på induktionshällen och sätt värmen på 7. Stek burgarna i ca. 5 minuter på varje sida.

Till bearnaisesåsen, blanda vinäger, finhackad scharlottenlök och malen svartpeppar i en liten kastrull och koka upp. Låt reducera till hälften. Tillsätt 1 matsked kallt vatten och pressa hela blandningen genom en sil. Lägg sedan tillbaka i kastrullen.

Värm kastrullen på induktionshällen på nivå 2 och blanda i äggulorna. Vispa konstant med en ballongvisp tills blandningen tjocknar något. Rör ned smöret, lite i taget. Addera dragon och smaka av.

Dela hamburgerbröden och rosta dem i ugnen med den skurna sidan upp vid 200°C CircoTherm varmluft i cirka 8 minuter. Om du vill kan du täcka häften av bröden med din favoritost.

Lägg lite ketchup, salladsblad och tomatskivor på den nedersta halvan av bröden. Lägg sedan på en stekt burgare, lite bearnaise och lökringar. Lägg på den översta delen av brödet med smält ost på och tryck till.