



## Paremmat burgerit béarnaisekastikkeella



12 hampurilaista

### AINESOSAT

#### PIHVEIHIN

700 g sisäpaistia tai ulkofileetä makurasvalla  
2 hienonnettua salottisipulia  
2 reilua teelusikallista voimakasta sinappia  
1 kananmuna  
2–3 hyppyselistä piment d'Espelette -chiliä  
2 tl Worcestershire-kastiketta  
Mustapippuri- ja suolarouheita  
2 rkl maapähkinäöljyä

#### BÉARNAISEKASTIKKEESEEN

4 rkl valkoviinietikkaa  
1 hienonnettu salottisipuli  
5 mustapippuria  
1 rkl kylmää vettä  
2 tuoretta keskikokoisen kananmunan keltuista  
100–120 g pehmeää voita  
Suolaa, mustapippuria juuri rouhittuna  
1 rkl hienonnettua rakuunaa (tai 1 tl kuivattua rakuunaa)  
Hieman sitruunamehua (valinnainen)

#### LISÄKSI

Noin 12 salaatinlehteä, huuhdeltuina  
1 punasipuli renkaina  
12 kirsikkatomaattia viipaleina  
6 maustekurkkua ohuina viipaleina  
12 viipalletta cheddar- tai leicesterjuustoa (valinnainen)  
Hieman ketsuppia

### VALMISTELEMINEN

Pyydä, että liha jauhetaan lihatiskillä tai jauha se itse monitoimikoneella. Sekoita liha ja muut pihvien ainekset lihamyllyssä. Mausta lihaseos runsaalla suolalla ja pippurilla maun mukaan. Muotoile kostein käsin 12 pihviä. Voitele pihvit maapähkinäöljyllä ja laita jääkaappiin odottamaan paistamista.

Nosta parila induktiokaittasolulle ja säädä lämpö tasolle 7. Grillaa hampurilaispihvejä noin 5 minuuttia molemmin puolin.

Valmista béarnaisekastike: sekoita etikka, hienonnettu salottisipuli ja murskatut pippurit pienessä kastikekattilassa ja kiehua. Anna kiehua noin puoleen alkuperäisestä. Lisää 1 rkl kylmää vettä ja purista koko seos siivilän läpi voimakkaasti painaen. Kaada redusoitu kastike takaisin kattilaan.

Lämmitä kastikekattilaa induktiokaittolevyn teholla 2 ja sekoita joukkoon kananmunankeltuaiset. Jatka sekoittamista vispilällä, kunnes seos alkaa paksuuntua. Sekoita voi joukkoon vähitellen. Lisää rakuuna ja mausta makusi mukaan.

Halkaise sämpylät ja paahda niitä uunissa, paistopinta ylöspäin noin 8 minuuttia 200°C:ssa CircoTherm-toiminnolla. Sämpylöiden kansipuolelle voi halutessaan laittaa juustoviipaleet.

Lisää sämpylöiden pohjapuolelle hieman ketsuppia, salaatinlehti ja tomaatinviipaleita. Seuraavaksi jokaiselle sämpylälle nostetaan grillattu pihvi ja päälle lisätään hieman béarnaisekastiketta ja reippaasti sipulirenkaita. Lopuksi päälle nostetaan sämpylän kansi, halutessa sulaneen juuston kanssa ja painetaan kevyesti kasaan.