



Spesialburgere med bearnéssaus



12 hamburgere

INGREDIENSER

HAMBURGERE:

700 g entrecôte
2 stk finhakkede sjalottløk
2 toppede ts sterk sennep
1 egg
2–3 klyper piment d'Espelette
2 ts Worcestershire sauce
salt, nykvernet svart pepper
2 ss peanøttolje

BEARNÉSSAUS:

4 ss hvitvinseddik
1 finhakket sjalottløk
5 svarte pepperkorn
1 ss kaldt vann
2 middels store eggeplommer
100–120 g mykt smør
salt, nykvernet svart pepper
1 ss hakket frisk estragon (eller 1
ts tørket estragon)
litt sitrønsaft (valgfritt)

PYNT:

ca. 12 vaskede salatblader
1 rødløk i ringer
12 cherrytomater i skiver
6 sylteagurker i tynne skiver
12 skiver cheddar- eller
leicesterost (valgfritt)
litt ketchup

TILBEREDNING

Få slakteren til å kverne rundbiffen eller kvern den fint i en kjøkkenkvern. Bland kjøttet sammen med de øvrige hamburgeringrediensene i en bolle. Krydre kjøttdeigen godt med salt og pepper. Fukt hendene og form kjøttdeigen til ca. 12 hamburgere. Pensle hamburgerne med peanøttolje og sett dem i kjøleskapet til de skal stekes.

For å steke hamburgerne setter du grillplaten på induksjonstoppen og stiller den på trinn 7. Stek hamburgerne i ca. 5 minutter på hver side.

For å lage bearnéssausen blander du eddik, finhakket sjalottløk og knuste pepperkorn i en liten kjele og koker opp. Reduser til halv mengde. Tilsett 1 ss kaldt vann og press blandingen gjennom en sil. Ha blandingen tilbake i kjelen.

Varm opp kjelen med induksjonsplaten på trinn 2 og rør inn eggeplommene. Rør kontinuerlig med en ballongvisp, til blandingen tykner litt. Rør inn smøret litt etter litt. Tilsett estragon og smak til med krydder.

Del hamburgerbrødene i to og rist dem i ovnen med snittflaten opp på 200 °C CircoTherm varmluft i ca. 8 minutter. Legg eventuelt favorittosten din på hamburgerbrødene.

Legg litt ketchup, salatblader og tomatskiver på de nederste halvdelene av hamburgerbrødene. Legg deretter en stekt burger, litt bearnéssaus og noen løkringer på hver. Avslutt med den øverste delen av hamburgerbrødene, eventuelt med smeltet ost, og trykk lett ned.