



Бургер с кълцано говеждо месо с доматиено сладко и мариновано радицио



4 порции

СЪСТАВКИ

За бургера с кълцано говеждо:

Около 500 г говеждо бонфиле
3 стръка розмарин
2 стръка мащерка
3 – 4 листа градински чай
1 скилидка чесън
2 с. л. пречистено **масло**
Сол, пипер
200 г **грюер сирене**
2 глави червен лук
Средно люта **горчица**
4 **хлебчета** за хамбургер

За доматиеното сладко:

Около 700 г домати
1 супена лъжица бял **балсамов оцет**
Сол, пипер
Захар за консервиране

За маринованото радицио:

Около 150 г радицио
2 супени лъжици зехтин
½ ч. л. захар
½ с. л. бял **винен оцет**
Сол, пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Изплакнете подправките и ги изтръскайте от водата. Поставете 2-та стръка розмарин, 1-я стрък мащерка, листата градински чай и говеждото в пакет за вакуумиране и вакуумирайте при настройка на въздуха 3. Гответе при настройка на функцията Sous-vide 52°C приблизително 1 час. Времето на готвене зависи от дебелината на месото. Готвенето продължава 1 час при 3 сантиметра дебелина.

Междувременно пригответе доматиеното сладко. Поставете вода в голяма тенджера, за да заври. Добавете доматиите на партиди с дупчена лъжица и ги варете 1 до 2 минути, докато ципата им не почне да се бели. Извадете доматиите от водата, изсипете ги в студена вода, оставете ги леко да изстинат и внимателно ги обелете. Разрежете доматиите на половина, махнете сърцевината и семето и ги нарежете на ситно. Претеглете доматиената маса и добавете захар, колкото една трета от измереното тегло. В тенджерата с дълга дръжка смесете нарязаните домати, захарта за консервиране и балсамовия оцет и разбъркайте. Внимателно оставете да кипне и продължете да варите 3 – 4 минути, като бъркате, докато сладкото се сгъсти. Прехвърлете врящото горещо сладко в стерилизиран буркан, затворете го и го оставете с дъното нагоре за 10 минути. След това го обърнете и го оставете така изправен да изстине напълно.

Почистете радициото, отстранете сърцевината и го нарежете на тънки ленти. Смесете със зехтина, захарта и белия винен оцет и подправете със сол и пипер на вкус. Мариновайте добре. Нарежете сиренето грюер с нож за сирене. Обелете лука, разрежете го наполовина и след това на тънки кръгчета. След като говеждото е готово, извадете го от пакета и го подсушете. Нарежете чесъна на ситно. В тиган загрейте пречистеното масло и запечатайте говеждото от всички страни заедно с 1 стрък розмарин, мащерка и чесън. СОВкусете със сол и пипер и нарежете на тънко. Поставете сиренето върху горещото говеждо. Препечете хлебчетата за хамбургери в тостер или тиган. Покрийте долната част на хлебчето с горчица, поставете отгоре радицио, говеждо, сирене, доматиено сладко и лук, ако желаете. Покрийте с горната половина на хлебчето и добър апетит.