

Oppskrift på hemmelig burger



PORSJONER



TILBEREDINGSTID



STEKETID



MIDDELS



BLENDER



KVERN



FLEKSIVISP

INGREDIENSER:

TIL BURGEREN

- 675g (1/2 lb) oksemørbrad eller stekebiff, skåret i lange, tynne strimler
- 1 ss hakkede friske urter (f.eks. persille, timian, basilikum)
- Saften og det revne skallet av 1/2 sitron
- Nykvernet svart pepper
- Mel til strøing
- Vegetabilsk olje til steking

TIL TOMATSAUSEN

- 1 mellomstor løk, skrelt og delt i to
- 1 fedd hvitløk, skrelt
- 1 red chili, uten frø (kan sløyfes)
- 1 ss olivenolje
- 450g modne tomater
- 100ml vann
- 1 ss sukker
- 2 ss tomatpuré
- 2 ss rødvinseddik
- 1 tbsp sugar
- 2 tbsp tomato puree
- 2 tbsp red wine vinegar

FRAMGANGSMÅTE:

FOR Å LAGE BURGEREN

1. Fest kvernen på maskinen din. Fest den grove filterskiven og mal kjøttet ned i Kenwood-bollen. For mer finmalt kjøtt kjører du blandingen gjennom kvernen en gang til.
2. Tilsett urter, sitronsaft og -skall, og sjenerøst med nykvernet pepper. Bruk flexivispen på middels hastighet til å blande sammen ingrediensene.
3. Del i 4 og form til tykke burgere med melne hender. Pensle enten med olje og sett under en forvarmet grill i omtrent 4 minutter på hver side, eller stek dem i en panne med litt olje på middels varme.

TIL TOMATSAUSEN:

1. Fest blenderen til maskinen og tilsett løk, hvitløk og chili (hvis du bruker det). Bland til alt er godt hakket.
2. Varm oljen i en kjele, tilsett den hakkede løkblanding og stek ved middels varme under omrøring til løken er myk. Det tar omtrent 4-5 minutter.
3. Rør inn resten av ingrediensene og la småkoke uten lokk i minst 20 minutter, til blandingen blir tykk. Hell tomatsausen i blenderen og bland ved middels hastighet til blandingen er glatt.

Server biffburgerne i hamburgerbrød med tomatsausen. Tilsett tilbehør som salt, fersk tomat eller ost for å komplettere retten.

KENWOOD