

Tryffelburgare.

Det här receptet kommer från kokboken "Fredagskockens hamburgare och tacos" av Mattias Larsson och det är hans absoluta favoritburgare. Den färska tryffeln i majonnäsen kan ersättas med tryffelolja, men byt i sådana fall bort en del av rapsoljan. Exakt mängd är svår att säga då olika tryffeloljor smakar olika mycket. Smaka dig fram!



Foto/Copyright: David Back



4



30 MIN

Burgare

Tryffelmajonnäs:

Ingredienser:

- 2 äggulor
- 2 tsk äppelcidervinäger
- 1 tsk dijonsenap
- ½ tsk salt
- 2 dl rapsolja med neutral smak
- 5 g färsk tryffel, tryffelolja eller tryfflersättning

Gör så här:

1. Börja med tryffelmajonnäsen. Lägg äggulor, vinäger, dijonsenap och salt i en matberedare. Starta maskinen och tillsätt oljan sakta i en tunn stråle tills du har en tjock och fin majonnäs.
2. Späd med lite vatten om den blir för tjock. Riv ner och blanda ner den färska tryffeln eller droppa ner tryffeloljan.

Karamelliserad lök:

Ingredienser:

400 g lök
olja
salt
strösocker

Gör så här:

1. Fortsätt med den karamelliserade löken. Skala, halvera och skiva löken. Värm en stekpanna till medelhög temperatur.
2. Stek löken i olja i ca 5 minuter under ständig omrörning tills den är helt mjuk och ordentligt brynt. Tillsätt en nypa salt och en nypa socker och stek vidare i ca 1 minut.

Hamburgare:

Ingredienser:

4 burgare av valfri sort (finns flera varianter i boken)
60 g gruyèreost
4 hamburgerbröd
4 krispiga salladsblad

Gör så här:

1. Tillaga hamburgarna enligt anvisning. Riv och lägg osten på burgarna.
2. Dela bröden och stek snittytor. Bred tryffelmajonnäs på brödets snittytor. Lägg ett salladsblad på brödets underdelar, lägg på burgarna, toppa med löken och lägg på locken.

Dryckestips till tryffelburgare:



Spara i lista

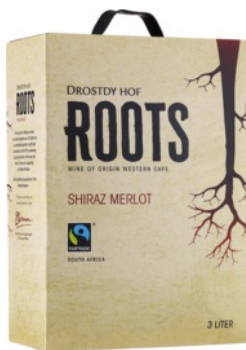
Ravenswood Lodi Old Vine Zinfandel

Systembolagsnummer: 26001

139,00 kr

Ravenswood Lodi Old Vine Zinfandel är ett välbalanserat vin med fyllig och mjuk smak med inslag av mogen söt frukt och kryddiga fat. Vinet har mjuka tanniner och sammetslen struktur som

passar fint till lite kraftigare köträtter såsom tryffelburgare.



Spara i lista

Roots Drostdy-Hof Shiraz Merlot, Fairtrade, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 12038

199,00 kr

Drostdy-Hof Shiraz Merlot passar också bra till tryffelburgare. Rödvinet har en bärig och fruktig doft med inslag av jordgubbar, hallon och lakrits. Smaken är mjuk och fruktig med inslag av röda frukter, örter och lakrits.

Fler recept från Fredagskockens hamburgare och tacos:



Klassisk hamburgare.

Fredagskocken ger dig sitt recept på klassiska hamburgare. Ett perfekt recept när du vill ha en helt vanlig burgare. Kommer även med dryckestips.

[Läs mer](#)



Sashimitacos.

Det asiatiska köket möter tex mex i den här goda sashimitacon. Receptet kommer från kokboken "Fredagskockens hamburgare och tacos".

[Läs mer](#)



Svenssontaco.

Hemligheten ligger i kryddblandningen! Gör riktigt smarriga tacos med Fredagskockens recept på kryddmix, guacamole och salsa. Recept inkl. vintips finns här.

[Läs mer](#)

Utskrift