

## Goda helgrecept



*Delsjöburgare med glaze och pommes frites - recept från [Svensk Golf](#)*



*Pizza med fläskfilé och kantareller - recept från [Aftonbladet/viktklubb.se](http://Aftonbladet/viktklubb.se)*

Idag till middag gjorde vi egna hamburgare efter ett recept från Delsjö Golfkrog. Det var gott med en riktig hederlig hamburgertallrik efter att ha ätit bara grönsaker, rotsaker och bönor i sex veckor. Jag bjuder även på ett annat av mina favorithelgrecept, fläskfilépizza med kantareller.

## **Delsjöburgare med glaze och pommefrites**

**4 personer**

### **Hamburgare**

700 g grovmalen nötfärs  
1 finhackad gul lök  
2 msk matolja  
Salt och peppar

### **Glaze**

20 g saltorkade tomater  
1 msk chipotle chilisås  
1 msk soya

1 msk ostronsås  
1 msk worchestersås  
1 msk olivolja  
(Jag fuskade och köpte en färdig rökig glaze)

### **Dressing**

2 msk majonnäs  
1 msk pickles  
1 msk dijonsenap  
1 msk chilisås  
Salt och peppar

### **Tillbehör**

Hamburgerbröd  
Pommes frites  
8 skivor bacon  
4 skivor cheddarost  
Ruccolasallad  
Rödlöksringar  
Tomat  
Saltgurka

Blanda färsen med löken och matoljan. Salta och peppra. Mixa alla ingredienserna till glazen i en matberedare tills den blir slät. Gör likadant med dressingen, men kör kortare tid, så att det fortfarande är små bitar kvar. Skölj salladen och skär grönsakerna i skivor.

Forma fyra burgare med händerna och stek eller grilla. Dela bröden under tiden och grilla hastigt för att få en spröd yta. Lägg en klick dressing på underdelen av brödet och fortsätt med sallad, lök och tomat. Avsluta med saltgurka.

Stek baconskivorna knapriga. När köttet är färdiggrillat penslas det med glazen. Lägg en skiva ost på varje burgare och två skivor bacon. Lägg på locket. Tryck igenom en grillpinne genom hela burgaren för att undvika att den välter. Servera burgaren med tjocka pommes frites.

## **Pizza med fläskfilé och kantareller**

**4 personer**

### **Pizzadegen**

1/4 paket jäst  
2 dl vatten  
1 msk olivolja

0,5 tsk salt  
4 dl vetemjöl

### **Tomatsåsen**

4 msk tomatpuré  
4 msk mango chutney  
4 msk passerade tomater

### **Fyllningen**

5 skivade tomater  
100 g rödlök, finhackad  
200 g kantareller  
300 g fläskfilé, i tärningar  
2 msk smör eller margarin  
Salt och peppar  
100 g riven ost, 17 procents fetthalt  
Färsk basilika

Rör ut jästen i lite av vattnet. Tillsätt resten av vätskan, olja, salt och det mesta av mjölet. Arbeta ihop till en deg. Tillsätt eventuellt mer mjöl. Låt degen jäsa 1 timme.

Gör fyllningen under tiden. Blanda tomatpuré, mango chutney och passerade tomater i en skål. Fräs lök, kantareller och fläskfilé var för sig i smör i en stekpanna. Salta och peppra.

Värm ugnen till 275 grader. Kavla ut degen så att den täcker en bakplåt. Bred ut tomatröran på pizzabotten. Lägg på tomater, lök, kantareller, fläskfilé och ost. Baka 10-15 minuter i ugnen. Strö på basilika. Servera med pizzasallad.

## **Mammas pizzasallad**

1 vitkålshuvud  
2 gula lökar  
(2 röda paprikor)  
1 riven morot  
1 1/2 dl olja  
1 dl vinäger  
1 tsk svartpeppar  
2 tsk salt  
1 tsk socker  
Ca 1 dl vatten

Strimla vitkål och lök, antingen i en mixer eller med osthyveln. Blanda dressingens ingredienser och häll över

salladen.