

Högrevsburgare med karamelliserad rödlök och tryffelmajo

I sommar har det blivit ovanligt lite burgare på grillen för vår del. Igår gjorde vi iaf slag i saken och grillade högrevsburgare. Sååå gott med en massa tillbehör som karamelliserad lök, tryffelmajo, hamburgergurka, sötpotatispommes och lökringar.



Högrevsburgare med karamelliserad rödlök och tryffelmajo

Burgare

500 g högrevsfärs
4 krm salt
4 krm svartpeppar
4 skivor hamburgerost

Karamelliserad rödlök

4 rödlökar
2 msk smör
1 krm salt
1 tsk strösocker
1/2 dl vatten

Tryffelmajo

2 ägg
2 tsk dijonsenap
2 tsk vitvinsvinäger
1.5 dl rapsolja
2 krm salt
1/2 tsk tryffelolja

Tillbehör

4 hamburgerbröd
4 salladsblad
2 tomater
Hamburgergurka
Lökringar
Sötpotatispommes

GÖR SÅ HÄR:

Karamelliserad rödlök: Skala löken och skär i tunna strimlor, använd en mandolin om du har. Stek löken i smör på låg värme i ca 10 minuter. Tillsätt salt och socker och fräs samman. Tillsätt vatten och låt det fräsa ihop.

Tryffelmajo: Blanda äggulor, senap och vinäger. Tillsätt olja droppvis under konstant vispning. Smaka av med salt och tryffelolja.

Burgare: Forma burgare av färsen och krydda med salt och peppar. Grilla burgarna till en innertemperatur på 72 grader, ca 5 minuter/sida beroende på värme på grillen. Lägg på osten de

sista minutrarna, så att den hinner smälta.

Tillbehör: Grilla bröden hastigt på grillen så att de får en fin grilllyta. Plocka salladsblad och skiva tomaterna.

Montering: Fördela tryffelmajon på underdelen av varje bröd. Lägg på ett salladsblad, burgare, och tomatskivor. Toppa med karamelliserad rödlök och lägg på överdelen av hamburgerbrödet. Servera med hamburgergurka, friterade lökringar och sötpotatispommes.