



EKSTRA I VIDEOEN

Hr. Skov's
balsamico løg.

OPSKRIFT **Hr. Skov's burger**

Opskrift - 1 pers.

Det skal du bruge:

1 Brioche burgerbolle

200 gr. Oksekød

Hjerte salat

1 Bøf Tomat

1 Rødløg (eller balsamico løg, se nederst).

Hr. Skov Grill marinade

Hr. Skov Ramsløgs aioli

Hr. Skov's Bearnaise sauce

INGREDIENSER TIL

Hr. Skov's balsamico løg:

3 Mellemstore rødløg

1 Flaske Hr. Skov balsamico creme.

Video til opskriften



OPSKRIFT

Hr. Skov's burger

Opskrift - 1 pers.

Video til opskriften



Sådan gør du:

1. Start med at forme bøffen (diametere på bøffen skal være lidt større end bollens).
2. Bøffen kryddres med salt og peber, og lægges derefter på en god, varm pande.
3. Mens bøffen steger, klargøres og snittes grøntsagerne.
4. Når bøffen er brunet godt af på begge sider, smøres et tyndt lag grill marinade på begge sider af bøffen.
5. Når din bøf er klar, sluk panden og lad den trække (du kan her tilføje lidt mere grill marinade).
6. Mens bøffen trækker, varmer du brødet og er klar til at samle burgeren.
7. Smør overbollen med ramsløg aioli og underbollen med chili creme (er du ikke til chili, så brug kun aiolien).
8. På den smurte underbolle lægges salat, 2 skiver tomat, bøffen og løg (evt. Hr. Skov's balsamico løg fra videoen).
9. Til sidst lægges den smurte overbolle på.
10. Serveres med Hr. Skov's bearnaise sauce og pommes frites.

Nydes med en kold øl til.
Velbekomme.

