

SMASHBURGARE

Ca. 100 stycken

Du behöver:

8 kg Purply formbar färs
1 kg havregryn, glutenfria mixade
500 g (5dl) brynt lökfond
Salt och peppar efter smak
Rapsolja att steka i

Blueberry BBQ-dressing:

1 l BBQ-sås
500 ml Blåbärssylt
½ dl Pressad lime (kan uteslutas)

Gör så här:

1. Blanda ingredienserna till burgarna och förbered alla tillbehör.
2. Forma bollar som är på ca. 100g.
3. Hetta upp rapsolja i en stekpanna eller stekbord och stek burgarna på medelvärme så att de får lätt stekyta. Har du inte ett smashjärn går det med en liten kastrull för att "smasha" burgarna.
4. Salta och peppra efter smak

Servera med hamburgerbröd, Blueberry BBQ-dressing, rostad lök, majonäs, salladsblad, skrivad tomt och picklad lök.

Kan serveras både i buffé med tillbehören vid sidan eller som färdiga burgare. Du kan givetvis göra smashburgarna med 100% Purplyfärs eller byta ut havregryn mot köttfärs. Balansen mellan 80-50% animalisk inblandad färs kan du med lätthet bestämma själv. Om du vill kan du blanda i lite liquid smoke eller rökt paprikapulver i burgarna för en mer "grillad" smak.

Purply

Purply

purply.se