



CHEF MAGNUS NAESS'

NORDIC BISTRO

BRIOCHE

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

PURPLY NORDIC BISTRO

BRIOCHE

100 pers

Du behöver:

8 kg Purply formbar färs (1 burgare 80 g)

100 st Brioche hamburgerbröd

1 kg Chevréost (ca. 10 g p.p.)

500 g silverlök

100 g rostad lök

1 kg majonäs, tex "Hellmans"

Rapsolja till stekning

Lingon-BBQsås:

400 g lingonsylt

400 g rökig & söt BBQ sås tex "Sweet Baby Ray's"

Gör så här:

1. Blanda såsen. Rosta bröden på insidan i panna/stekbord. Ställ åt sidan.
2. Skiva lök och ost tunt.
3. Förbered bröden med mayo och silverlök på undersidan och rostad lök samt rikligt med lingon-BBQ-sås på översidan.
4. Stek burgarna i panna eller stekbord med rikligt med rapsolja (för dessa kan du inte använda ugnstekning!). Portionera ut en klick av färsen per burgare (ca 70-80 g). Platta till burgaren med smashjärn eller stekspade. Stek riktigt knaprigt och med bra stekyta på båda sidor. Salta sist.
5. Lägg burgaren med ostskivan ovanpå och bränn av hastigt i ugn så den smälter lätt, om du inte hinner så kör osten "plain"
6. Montera och servera direkt.

Tips! Vill du lyxa till det? Addera krossade valnötter när du bränner av osten på burgaren i steg 5.

Purply

purply.se