

# Briocheburger m. oksekød hjemmelavet ketchup

## Mandag 18. marts 2019

### Ingredienser

25 gr. gær  
3 dl sødmælk  
1 spsk. Rørsukker  
100 gr. blødt smør  
2 æg  
600 gr. Hvedemel  
1 tsk. salt  
Æg til pensling  
Sesamfrø

### Bøffer

900 gr. Hakket oksekød  
Salt, peber og olie til stegning  
6 skiver cheddarost

### Fyld

Rucola  
3 Tomater  
2 rødløg  
Agurkesalat

### Mayonnaise

1 æg  
1 tsk. Dijonsennep  
2 tsk. Hvidvinseddike  
2 dl. Solsikkeolie  
½ tsk. Salt

### Ketchup

1 løg  
2 spsk. Olivenolie  
2 spsk. Brun farin  
3 spsk. Æblecidereddike  
3 dl. mosede tomater(tomatpassata)  
½ potte basilikum  
½ tsk. Stødt kanel  
Salt og lidt peber

### Opskriften er til 6 personer

### **Fremgangsmåde**

Lun mælken til den er fingervarm  
Opløs gær i mælk og tilsæt sukker  
Tilsæt smør (lun det evt. en smule hvis det er koldt), og æg og rør rundt i dejen  
Tilsæt hvedemel lidt ad gangen sammen med salt  
Ælt dejen godt igennem  
Lad dejen hæve lunt og tildækket i ca. 60-90min  
Del dejen i 10 stykker (ca. 100g stykket) og form burgerbollerne der placeres på en bageplade beklædt med bagepapir (vær opmærksom på at de hæver meget)  
Pensl med sammenpisket æg og drys med sesamfrø  
Læg et klæde over bagepladen og lad bollerne hæve yderligere 60 min  
Bag briochebollerne i en forvarmet ovn ved 180 graders varmluft i ca. 15min eller til bollerne er let gyldne.

### Mayonnaise

Kom alle delene i et højt glas. Sæt en stavblender ned i bunden og blend til det tykner. Smag til med salt og eddike hvis det er nødvendigt.

### Ketchup

Løget hakkes fint steges et par min. tilsæt farin og eddike, lad det koge et par minutter.

Tilsæt mosede tomater, basilikumblade, kanel. Lad det komme i kog og skru ned og lad det småkoge 15 min.

Blend det og smag det til med salt og peber og mere eddike om nødvendigt.

### Bøffer

Form kødet til bøffer, krydr og steg dem, læg en skive ost på så den smelter lidt.

### Servering

Skyl og tør rucolaen, skær tomaterne i skiver, pil rødløgene og skær dem i skiver.

Lun eller rist bollerne

Smør underbollerne med mayonnaise og overbollen med ketchup.

Læg bøffen på og fordel tomat, salat og løg.

Vrid agurkesalaten fri for væde inden den lægges på, læg låg på burgeren.