

# Heftig smak på Burgermenyen





# Litt burgerhistorie...

Hvor kommer egentlig burgeren fra? Tja, si det...

Den mest utbredte forklaringen er at hamburgeren ble med tyske immigranter fra Hamburg til USA i siste del av 1800-tallet, men så enkelt er det selvsagt ikke. Alle kan være enige om at opphavet har utgangspunkt i kvernet kjøtt og behovet for noe å spise i farten. Og at den er oppkalt etter byen Hamburg. Resten er en ukjent historie ...

Fra den enkle begynnelsen med en kjøttkake mellom to brød og kanskje litt stekt løk, har den beskjedne burgeren blitt en verdenskjendis med utallige variasjoner.

Her hjemme er ikke burgerhistorien så gammel. I 1956 hadde VG en oppskrift på «en hamburger, som mor kan lage i stand, før hun går ut søndag morgen, og som familiens medlemmer så kan steke og servere selv etter som de kommer hjem fra båtturen eller badeturen», men de advarer samtidig: «En reell amerikansk hamburger er det vanskelig å få laget, vi har ikke alle ingrediensene.» Det var den gang!

Den første McDonalds restauranten ble åpnet 18. november 1983 i Nedre Slottsgate i Oslo, mens den første Burger King restauranten kom i Oslo i 1988. I mellomtiden klarte burgerstedet «Maliks» å lage en slags standard for god burger i Norge. De fikk en «sekser i test» med sin hemmelige krydderblanding i kjøttdeigen og hamburgerdressing med dill.

Så skjedde det ikke så mye på burgerfronten, annet enn at burgere selvsagt ble tilbudt overalt, men i ganske så enkle og like utgaver.

«Beach Club» på Aker Brygge var unntaket. Med sin store burgermeny og amerikanske stil var dette stedet som sammen med påvirkning fra utlandet, ble "benchmark" for mange av dagens burgerrestauranter. Kvalitet på råvarer, variasjon i tilbehør og ulike presentasjoner har løftet hamburgeren fra «standard» til «gourmet» i løpet av de siste 10 årene.

Det er definitivt smart å by på en egen signaturvariant. Godt brød og gode råvarer generelt er viktig, men kanskje aller viktigst for å skille deg ut, er en god saus for å løfte totalopplevelsen som gjør at gjesten etterspør akkurat din burger.

I dette kompendiet finner du oppskrifter vi håper kan inspirere deg til å lage din beste kjøtt-, kylling-, vegetar- eller fiskeburger.

Har du ikke testet smaksmaioneser på burger? Gled deg! Med en kremet, fin konsistens som ikke renner av, sammen med balanserte og varierte smaker er de perfekte for å gjøre din hamburger til en 6'er.

Lykke til!





# Dressingen er hemmeligheten bak en god burger!

Mills Red Mango Chili majones – med både sødme og styrke i perfekt smaksbalanse.



**NYHET**  
Mills Peppermajones – med en markert, men balansert smak av nykvernet, aromatisk svart pepper



**NYHET**

Mills Srirachamajones – når det skal være litt ekstra styrke og fres i smaken



Mills White Aioli – fordi hvitløk og majoneshører sammen, da smaker det som denne; godt!



Rydbergs Trøffelmajones – kremet, med balansert syre og trøffelsmak, setter en ekstra spiss på det du serverer



Mills Yellow Currymajones – og da mener vi curry med mye og distinkt smak





# Her finner du inspirasjon til ...

## MeatyBurger

Hamburger er fortsatt «bankers» på menyen, Tilbehør og dressing gjør forskjellen!

## FishyBurger

Stadig flere får sansen for en god fiskeburger og her kan du virkelig utvikle din egen vinnerburger

## ChickenBurger

En burger med kylling er et godt og litt lettere burgeralternativ

## VeggiBurger

Den grønne bølgen er her og du bør ha et utvalget av smakfulle veggievarianter på menyen

### Godt tips:

Legger du dressingen først på brødet, blir det lettere å spise burgeren uten å søle 😊



# Spicy Sliders til inspirasjon

Små hamburgerbrød

Saftig hamburger

Cheddarost

Rå løk

Spinat

Bacon

Mills Srirachamajones

Mills Peppermajones

Barbequesaus



MeatyBurger





# Trøffelburger med stekt løk

Brioche  
hamburgerbrød

Stekt løk

Jarlsbergost

Saftig hamburger



Rydbergs Trøffelmayo

MeatyBurger



# Hamburger med White Aioli & syltet rødløk



Mills White Aioli



Hamburgerbrød

Syltet rødløk

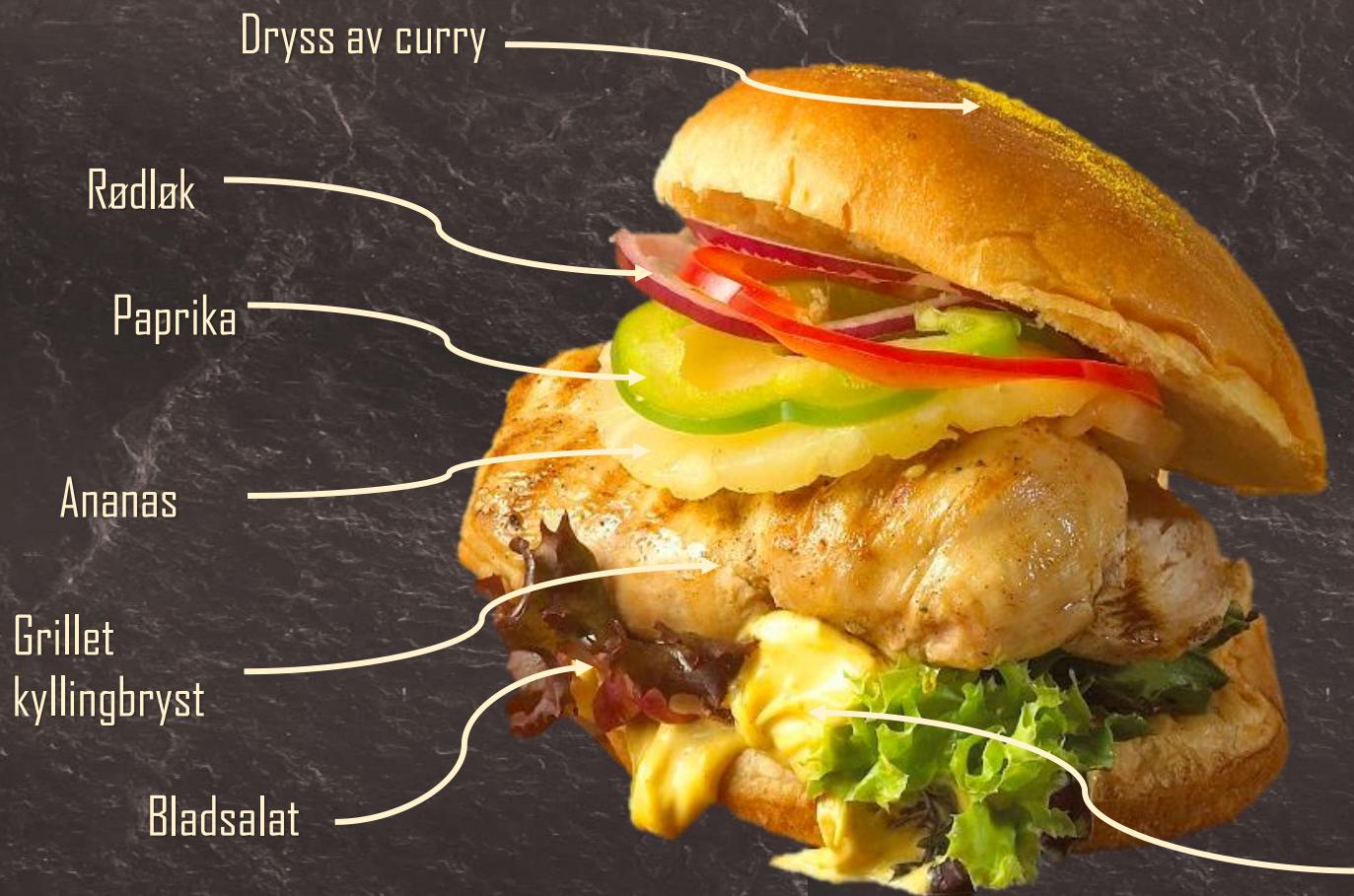
Blåmuggost

Friske salatblader

Saftig hamburger



# Grillet kylling, currymajones & ananas



ChickenBurger





# Fritert kylling, peppermajones og salsa



ChickenBurger

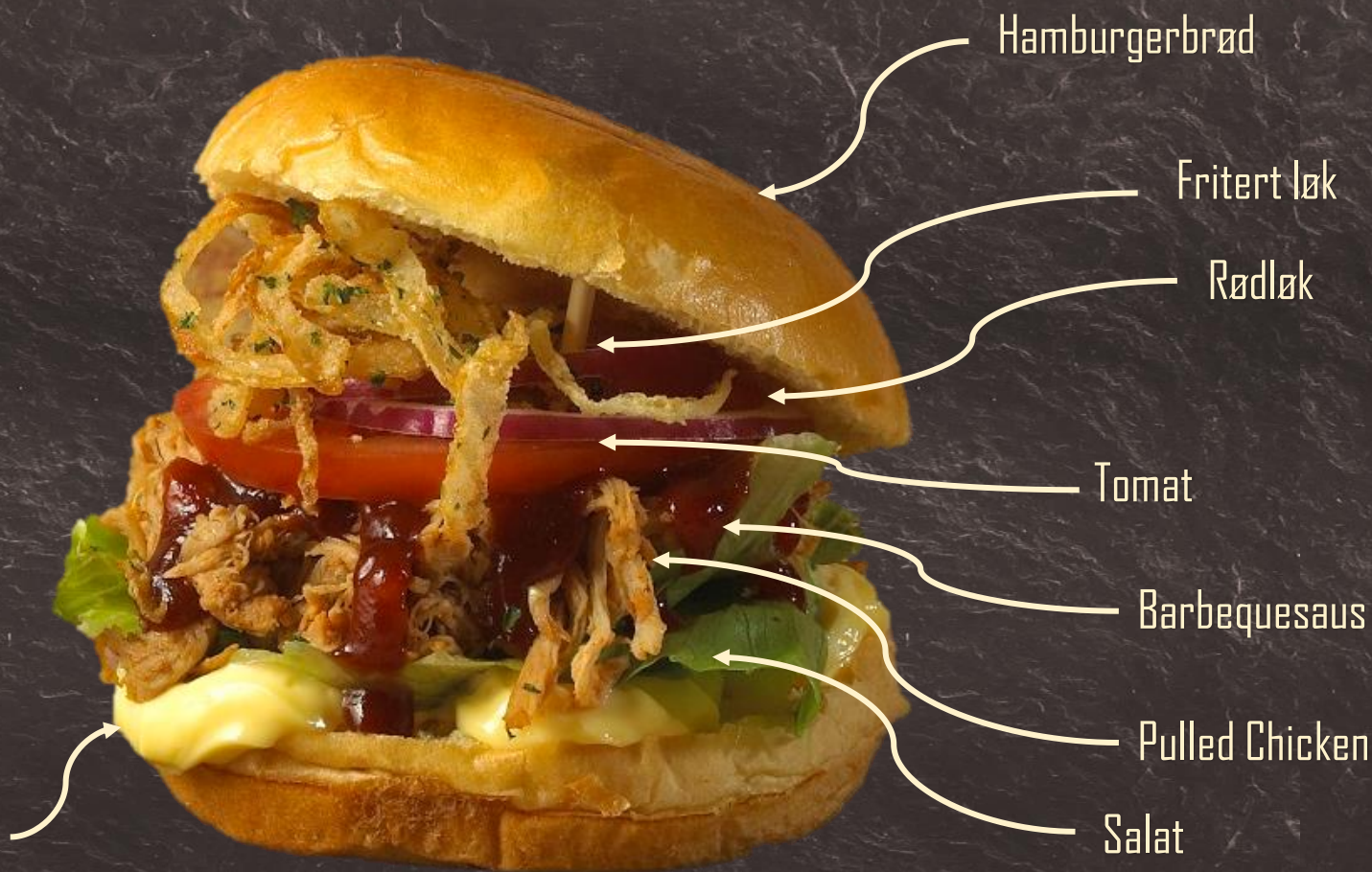




# Pulled Chickenburger & White Aioli



Mills White Aioli



ChickenBurger





# Fritert fiskeburger med peppermajones «tartar»

Soltørket tomat

Kapers

Fritert hvit fisk

Blandet salat

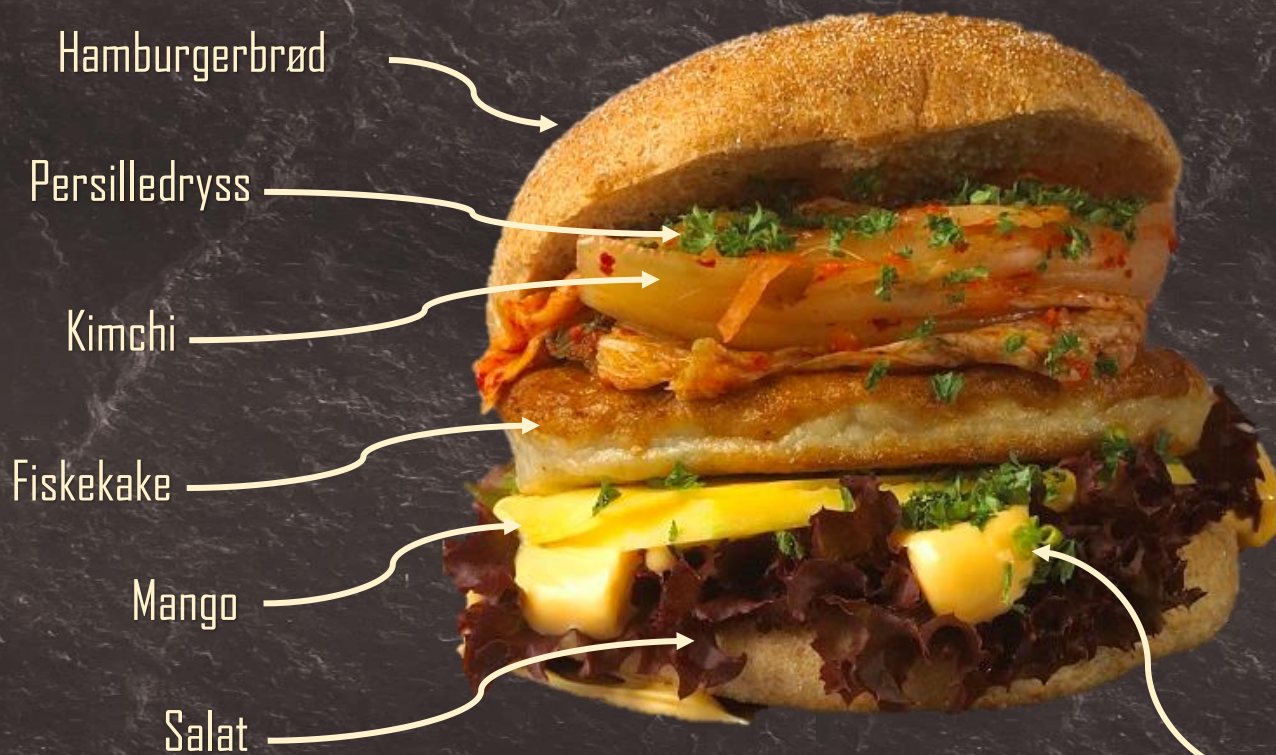
Hamburgerbrød



Mills Peppermajones «tartar»  
bland inn finhakket brønnkarse,  
sylteagurk og kapers i  
peppermajonesen



# «Fiskekakeburger» med kimchi og mango chili mayo



Mills Red Mango  
Chili majones



# St. Olavs Fiskeburger med currymajones og sprøstekt grønnkål



Mills Yellow  
Currymajones



Sprøstekt grønnkål som tilbehør

Fiskeburger

Rødløk

Slangeagurk

Crispy salat

Burgerbrød

-penslet på topp og bunn med  
løpestikkeolje og stek i panne



# Falafelburger med Srirachamajones



Mills Srirachamajones



Burgerbrød

Ruccola

Bakt paprika

Falafelburger



# Selleriburger med syltet rødløk



Mills White Aioli



Brioche burgerbrød

Agurkmix

Syltet rødløk

Pannestekt sellerirotskive

Bladsalat



# Beetroot Brainy Burger



Mills Srirachamajones



Burgerbrød

Spinat

Barbecuesauce

Saftig vegetarburger

Chimichurri

Plantego'  
Bulgursalat  
blandet med  
rødbete

VeggiBurger

Denne burgeren er en del av vårt «BRAINFOOD»-konsept. Her er [oppskriften](#)





# Portobelloburger med trøffelmayo



VeggiBurger

Denne burgeren er en del av vårt «BRAINFOOD»-konsept. [Her er oppskriften](#)





# Perfekte dipper til Dirty fries

Fries

Revet Parmesan



Mills  
White Aioli



Rydbergs  
Trøffelmayo



Mills  
Peppermajones



# Velg din favoritt på LOADED FRIES



Mills  
White Aioli



Rydbergs  
Trøffelmayo



Mills  
Peppermajones



Mills  
Srirachamajones





# Brioche burgerbrød



## Ingredienser

2500g hvetemel  
150g sukker  
30g tørrgjær  
250g egg (4 store egg)  
165g melk (lett eller hel)  
400g Olivero  
35g salt  
1000g kaldt vann

## Dekor

200g sesamfrø  
2 stk egg til pensling

## Slik gjør du

Bland alle ingredienser.

Elt deigen i 10 minutter på sakte fart, deretter 2 minutter hurtig.

Hev til nesten dobbel størrelse i romtemperatur, dette tar omtrent 1 1/2 time. Del deigen i like store emner. Størrelsen avhenger av hvor store hamburgere du har på menyen. Normalstørrelse er ca. 110 g pr bolle.

Hev i raskeskap på 34°C i ca 20 minutter. Deigemnene trykkes flate som «skolebrød». Hev igjen i raskeskap til dobbelt størrelse i ca 15 minutter. Om du ønsker en blank overflate på hamburgerbrødene, pensle med en egg/vannblanding.

Strø tilslutt med sesamfrø. Stek på 200 °C i 10 min.



# Fint burgerbrød



## Ingredienser

50g havre

150g kokende vann

350g kaldt vann

600g hvetemel

100g sukker

50g gjær (1 pk tørrgjær)

5g salt

100g Melange

## Slik gjør du

Havren blandes (skåldes) med kokende vann dagen før.

Bland skåldet havre, vann og hvetemel og la det stå 30-60 min.

Bland i gjær, sukker, salt og romtemperert margarin og kjør deigen glatt.

Eltes videre til den slipper bollen. Ønsket deigtemperatur er 24-26 °C.

La deigen hvile i 30 minutter før du veier opp 90g deigemner (eller den størrelsen du ønsker).

Rundvirkes som en bolle og klemmes flat med en plastfjøl. Pensle med vann og strø på sesamfrø eller en blanding av sesam- og valmuefrø. Heves i 1 time. Stekes i forvarmet ovn 200°C i 8 minutter.

Kan også settes på kjøll til dagen etter. Etter at du har klemt dem flate, legger du over plast og deretter settes på kjøll. Tempereres, pensles og stekes som vanlig.



# Melkefrie burgerbrød

## Ingredienser

290g hvetemel  
22g sukker  
15g salt  
220g Melange uten melk og salt  
12g gjær  
145g vann

## Slik gjør du

Ha væsken først i eltebollen. Tilsett alt det tørre. Elt i 15-20 minutter på rolig fart til deigen blir smidig og kan trekkes ut til fine hinner. La hvile i 30-45 minutter. Del opp til emner på 90g og trill runde. Fukt hamburgerbrødemnene med vann og dypp i aktuell dekor, sett på plate med god avstand, la hvile i 15 minutter og klem dem så flate.

Burgerbrødemnene får hvile 10 minutter før de formes runde og dyppes i ønsket dekor. La heve i ca 40-50 minutter og stek dem i ca 10 minutter på 200°C, nederst i ovnen og stek deretter i 8-10 minutter på 160°C.



# Glutenfritt burgerbrød



## Ingredienser

(ca 10 burgerbrød)

- 450g Møllerens Fin glutenfri melblanding
- 50g sukker
- 350g vann
- 50g Melange – smeltet
- 50g egg
- 25g gjær

## Slik gjør du

Løs gjæren opp i vann, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen godt sammen.

Del deigen i biter av 90g og form burgerbrød.

Pensle med vann og ha på dekor om ønskelig.

La heve lunt under dekke i 45-60 minutter.

Stek midt i ovnen i 20 min ved ca 200°C.



# Produktoversikt Mills & Rydbergs Smaksmajoneser



**NYHET**

Mills Peppermajones  
5 x 900 g  
EPDnr 5 721 816



Mills Currymajones  
5 x 900 g  
EPDnr 1 472 034



Mills Aioli  
5 x 900 g  
EPDnr 1 472 026



**NYHET**

Mills Srirachamajones  
5 x 900 g  
EPDnr 5 721 790



Mills Red Mango Chilimajones  
5 x 900 g  
EPDnr 2 064 459



Rydbergs Trøffelmayo  
6 x 900 g  
EPDnr 5 194 626

