

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 våre 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 Mango & Chilimajones – med både sødme og styrke i perfekt smaksbalanse.



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



Mills Hvitløkmajones – fordi hvitløk og majones hører sammen. Da smaker det som denne; godt!



Mills Karrimajones – og da mener vi karri med mye og distinkt smak.



Rydbergs Tryffelmayo – kremet, med balansert syre og trøffelsmak, setter en ekstra spiss på maten.

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

Tips:

Legg dressingen først på brødet, da blir det lettere å spise burgeren uten å søle 😊

Spicy Sliders til inspirasjon



MeatyBurger

Trøffelburger med stekt løk

Brioche hamburgerbrød

Stekt løk

Jarlsbergost

Saftig hamburger



Rydbergs Tryffelmayo

MeatyBurger

Hamburger med Hvitløksmajones & syltet rødløk



Mills Hvitløksmajones



Hamburgerbrød

Syltet rødløk

Blåmuggost

Friske salatblader

Saftig hamburger

MeatyBurger

Grillet kylling, Karrimajones & ananas

Dryss av curry på topplokket

Rødløk

Paprika

Ananas

Grillet kyllingbryst

Bladsalat



Mills Karrimajones

ChickenBurger

Fritert kylling, Ekte Dansk Remulade og Salsa

Hamburgerbrød

Ruccolasalat

Fritert kyllingburger

Mills Salsa



Mills Dansk Remulade

Chicken Burger

Pulled Chickenburger & Hvitløkmajones



Mills Hvitløkmajones



Hamburgerbrød

Fritert løk

Rødløk

Tomat

Barbequesaus

Pulled Chicken

Salat

ChickenBurger

Fritert fiskeburger med Hvitløkmajones «tartar»

Soltørket tomat

Kapers

Fritert hvit fisk

Blandet salat

Hamburgerbrød



Mills Hvitløkmajones «tartar»
bland inn finhakket brønnkarse,
sylteagurk og kapers i
hvitløkmajonesen

FishyBurger

«Fiskekakeburger» med kimchi og Mango & Chilimajones

Hamburgerbrød

Persilledryss

Kimchi

Fiskekake

Mango

Salat



Mills Mango & Chili majones

FishyBurger

TIPS Kimchi – kort forklart kinakål/hodekål lagt ned med en chiliblanding. Kimchi kan kjøpes ferdig på glass

St. Olavs Fiskeburger med Karrimajones og sprøstekt grønnkål



Mills Karrimajones



Sprøstekt grønnkål som tilbehør

Fiskeburger

Rødløk

Slangeagurk

Crispy salat

Burgerbrød

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

FishyBurger

Denne velsmakende fiskeburgeren har vi fått fra
St.Olavs Hospital. [Full oppskrift finner du her](#)

Falafelburger med Srirachamajones



Mills Srirachamajones



Burgerbrød

Ruccola

Bakt paprika

Falafelburger

Selleriburger med syltet rødløk og Hvitløkmajones



Mills Hvitløkmajones



Brioche burgerbrød

Agurkmix

Syltet rødløk

Bladsalat

Pannestekt sellerirotskive

VeggiBurger

Beetroot Brainy Burger med Srirachamajones



Mills Srirachamajones



Burgerbrød

Barbecuesauce

Saftig vegetarburger

Spinat

Chimichurri

Plantego' Bulgursalat
blandet med rødbeter

Portobelloburger med Tryffelmayo

Burgerbrød

Rødløk

Portobellosopp

Stekt løk

Grønn salat



Rydbergs Tryffelmayo

VeggiBurger

Perfekte dipper til Dirty fries

Fries

Revet Parmesan



Mills
Hvitløkmajones



Rydbergs
Tryffelmayo



Mills
Mango & chilimajones

Velg din favoritt på LOADED FRIES



Mills
Hvitløkmajones



Rydbergs
Tryffelmayo



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.

Burgerbrød

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.

Burgerbrød

Melkefrie burgerbrød

Ingredienser

290g hvetemel
22g sukker
15g salt
220g Melange melkefri & vegansk
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.

Burgerbrød

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.

Burgerbrød

Produktoversikt Mills & Rydbergs Smaksmajoneser og remulader



Mills Hvittløkmajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 026



Mills Karrimajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 034



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



Mills Srirachamajones
5 x 900 g
EPDnr 5 721 790



Mills Dansk Remulade
5 x 900 g
EPDnr 6 037 659



Mills Ekte Remulade
5 x 900 g
EPDnr 837 526



Rydbergs Trøffelmayo
6 x 900 g
EPDnr 6 471 932



Produktoversikt margarin til baking



Melange original
18 x 500 g
EPDnr 4 670 238



Melange original
12 x 1 kg
EPDnr 4 670 253



Melange original
2 x 5 kg
EPDnr 497 081



Melange melkefri & vegansk
12 x 500 g
EPDnr 4 673 802



Olivero beger
18 x 400 g
EPDnr 4 683 678



Olivero boks
2 x 2 kg
EPDnr 4 825 048

