



BURGER

Retsept:Getter Madison

Valmistamine

Üks korralik burger on küll tõeline mugavustoit. Minu jaoks on oluline iga koostisosa – head burgerit ei saa hea kukli, kastme ega pihvita. Ja loomulikult on omal kohal ka mahlane tomat ning krõmpsuv lehtsalat. Lisaks ei tasu unustada grillimise võlusid, kuna just söegrillil valminud pihv annab suurepärasele burgerile viimase lihvi. Üldiselt johtun ma põhimõttest – kui toit on otsast lõpuni ise valmistatud, siis on see oluliselt tervislikum ja toiteväärtuslikum kui valmis kujul ostetuna. Ma ei osta kunagi kukleid, ei kasuta purgimajoneesi, pihvi valmistan ja maitsestan samuti ise. Uskuge mind, kogu töö ja vaev tasub end ära hetkel, mil istute sõpradega laua taha seda ääretult maitsvat võileiba nautima. Konkreetsemalt minu signatuurburgeri juurde minnes – ükski komponent pole juhuslik. Kõik on hoolikalt läbi mõeldud ja järele proovitud, ent see ei tähenda, et väiksed modifikatsioonid oleks keelatud. Kindlasti tasub järgida enda maitsemeeli ning -elistusi. Ma armastan sibulamoosi burgeri vahel, sest magus-hapukas keedis

tasakaalustab soolaseid maitseid ideaalselt, and Samuti olen suur majoneesi sõber ja isetehtud ületa ükski poetoode. Mulle meeldib lisada sidruni nii koort kui mahla. Pihv peab olema vaid soolane ja ei vaja muna, saia ega muid siduvaineid. Niisugune kohev ja pealt kõrbe! Valmistamine: Kuklid: Päris lisada suhkur, sool. Seejärel lisada sõelutud jahu. Jahu ilmselt kulub vähem, lisada nii palju, et ta ei ole aga mitte kuiv. Seejärel lisada sulavõi ning muna. Tainas olgu pigem vedelamapoolsem! Peab seadma hõlpsasti vormitav. Sõtkuda kümmekond minutit kahekordseks kerkida. Seejärel jaotada kaheksa vormida pallideks. Lasta kerkida ahjuplaadil ning Peale puistada seesamiseemneid. Küpsetada 10-15 minutit või kuni kuldsed. Majonees: Munakollast tsitruselise mahla ning koore, soola, sinepi ja suhkrut vispeldades nirstada munasegule õli. Alustada ettevaatlikult lisades, et muna ja õli ikka seguneb emulsiooni, seda julgemalt võib õli lisada. Lõpuks soovi järgi, kui vaja. Sibulamoos: Sibulad võis aegamööda segu on muutunud mõnusalt paksuks ja moosjaks komponendid ja keeta kuni kogu vedelik on aurustunud. Hakkliahale segada piisav kogus soola ja pipart. Jagada neljaks võrdseks osaks, pressida käteva tugevalt kokku, et vältida grillil lagunemist. Küpsetada (veise puhul küpsusaste varieerub). Teise poole korralik viil juustu (mulle meeldib värtsikas cheddar) pannil, aga suitsumaitse annab lisaefekti. Ja nüüd burger kokku laduda! Kukkel tasub enne pooleks grillil või rösteris röstida, selleks et kaste kohe sisse ja kaanele määrada majoneesi, sinna peale asetada pihv ja sibulamoos ning kokku tõsta. Hammustamiseks keerukas, seega soovitan kasutada nuga-kahvlit või garanteeritud ☒ <https://thymeout.ee/kukkel-kauneim-ilma-peal/>



- Maitsekat juustu (cheddar on traditsiooniline) – läheb küpsetamisel pihvi peale