



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 sidr
nii koort kui mahla. Pihv peab olema vaid soola
ja ei vaja muna, saia ega muid siduvaineid. Ni
kohev ja pealt kõrbe! Valmistamine: Kuklid: Pä
lisada suhkur, sool. Seejärel lisada sõelutud jah
Jahu ilmselt kulub vähem, lisada nii palju, et ta
aga mitte kuiv. Seejärel lisada sulavõi ning mu
Tainas olgu pigem vedelamapoolsem! Peab se
hõlpsasti vormitav. Sõtkuda kümmekond minu
kahekordseks kerkida. Seejärel jaotada kaheks
vormida pallideks. Lasta kerkida ahjuplaadil ni
Peale puistada seesamiseemneid. Küpsetada a
10-15 minutit või kuni kuldsed. Majonees: Mun
tsitruselise mahla ning koore, soola, sinepi ja su
vispeldades nirstada munasegule õli. Alustada
ettevaatlikult lisades, et muna ja õli ikka segun
emulsiooni, seda julgemalt võib õli lisada. Lõpu
soovi järgi, kui vaja. Sibulamoos: Sibulad võis a
segu on muutunud mõnusalt paksuks ja moosj
komponendid ja keeta kuni kogu vedelik on au
Hakkliahale segada piisav kogus soola ja pipart.
Jagada neljaks võrdseks osaks, pressida kätevo
tugevalt kokku, et vältida grillil lagunemist. Küp
(veise puhul küpsusaste varieerub). Teise poole
korralik viil juustu (mulle meeldib värtsikas che
pannil, aga suitsumaitse annab lisaefekti. Ja ni
burger kokku laduda! Kukkel tasub enne poolek
grillil või rösteris röstida, selleks et kaste kohe s
ja kaanele määrada majoneesi, sinna peale ase
pihv ja sibulamoos ning kokku tõsta. Hammust
keerukas, seega soovitan kasutada nuga-kahvl
garanteeritud ☒ <https://thymeout.ee/kukkel-k>
kauneim-ilma-peal/



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