

Så lyckas du med burgaren:

Ta gärna fram strutsfärsen en timma innan så den hinner bli rumstempererad. Då får du en fin stekyta.

Om du pressar med stekspaden på burgaren när den steks kommer den att bli mindre saftig.



Rinkeby Strutsburgare med karamelliserad rödlök och gorgonzola 4 portioner

Karamelliserad rödlök

6 rödlökar
2 msk smör
2 tsk citronjuice
1 tsk socker
salt
Peppar

Burgare

520 g Rinkeby strutsfärs
2 tsk salt
2 krm nymald svartpeppar
Smör att steka i

Tillbehör

80 g gorgonzolaost
4 blad romansallad
4 hamburgerbröd eller mörka, söta frallor

Karamelliserad rödlök

Skala och strimla rödlöken. Mjukstek löken i smöret på låg värme. Tillsätt citronjuice och socker och låt det smälta in i löken. Smaka av med salt och peppar.

Burgare

Lägg ut Rinkeby strutsfärs i ett luftigt lager på en skärbräda. Salta och peppra över hela färsen. Forma med lätt hand 4-5 runda bollar av färsen. Hetta upp smör i en stekpanna och lägg i burgarna. Stek dem i en het panna i ca 4 minuter på varje sida för en rosa burgare.

Montera burgaren

Dela och rosta bröden. Lägg salladsbladen i botten av brödet och placera hamburgaren över. Skär gorgonzolan i tjocka skivor och lägg på den varma burgaren och toppa med rödlöken och det översta hamburgerbrödet.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800