

GRATIS HEFTE



NYHET!
Kyllingburger
(begenset periode)

joker
– helt i nærheten

Innhold

Classic American Burger	3
Chicken Burger in the Dark	5
Balsamicostekte poteter	5
Chicken Sandwich Burger	6
Chicken Salsa Burger	7
Hjemmelaget tomatsalsa	7
Blue Cheese Burger	8
Salatdressing med Coca-Cola	9
BBQ-saus med Coca-Cola	9

Flere oppskrifter finner du på joker.no



Burgermester på 1-2-3-4!

1. Steke

Stek burgeren i en stekepanne, grillpanne eller på grillen på høy varme. Ca. 2 minutter på hver side, eller 3 minutter for godt stekt. Snu burgeren jevnlig, men bruk stekespade – ikke stekepinsett, for da går ikke burgeren i stykker når du snur den, og kjøttsaften holder seg inne i burgeren!

2. Ost

Legg en skive deilig cheddar eller blåskimmelost på burgeren siste del av stekingen. La osten smelte herlig ned i burgeren.

3. Hvile

Etter endt steketid, ta burgeren ut av pannen og la den hvile ca. 1 minutt. Da får burgeren tid til å absorbere til seg fuktighet igjen, og dermed blir den mer smakfull. Dette er viktig!

4. Burgerbrød

Del burgerbrødet i to. Stek siden som skal mot burgeren og alt det gode, ned i en tørr panne for å karamelisere brødet. Dette tar like lang tid som burgeren trenger å hvile. Gjør du dette så renner det ikke så mye dressing inn i brødet – og heller ikke over deg, når burgeren skal nytes!

Montering

1. Smør Sticky Fingers-saus på den nederste delen av burgerbrødet
2. Legg på frisk og sprø salat, og kanskje litt avokado
3. Putt på et par skiver modnet og knall rød tomat
4. Legg over burgeren med den herlige smeltede osten
5. Topp med bacon og litt stekt eller rå løk
6. Toppen av burgerbrød smøres inn med Sticky Fingers-saus
7. Toppen legges på ditt mesterverk
8. Nyt å være en ekte Burgermester og digg inn i burgeren din



STORFE-/BAGON-/
KYLLINGBURGER
2490*
PR. PK
Helgepris hver fredag,
lørdag og søndag



Classic American Burger

Ingredienser (2 porsjoner):

- 2 pakker Burgermester Storfeburger eller Baconburger (kan også lages med 1 burger pr. porsjon)
- 1 pakke Burgermester Cheddar (2 skiver på hver burger)
- 1 pakke Burgermester Burgerbrød
- 4 blader crispisalat
- 4 skiver bacon
- 1 gul løk
- 1 tomat
- skivet sylteagurk
- Sticky Fingers Chipotle Mayo
- Sticky Fingers Diner Style Ketchup
- Sticky Fingers Rowdy Rib BBQ

Slik gjør du:

1. Stek burgere og burgerbrød slik det er beskrevet i «Burgermester på 1-2-3-4!» (s. 2), da blir det garantert et perfekt resultat. Og husk å la Burgermester Cheddar smelte deilig inn i burgeren.
2. Sprøstek baconskivene. Skjær den godt modnede tomaten i fine skiver, fjern gjerne stilkene før tomaten skjæres i skiver. Skrell løken og skjær den hele løken i tynne skiver.
3. Sticky Fingers Rowdy Rib BBQ smøres godt inn i bunnen på burgerbrødet. Legg to skiver skylllet og frisk crispisalat på bunnen før den første burgeren legges på. Topp burger nr. 1 med Sticky Fingers Ketchup og bacon før burger nr. 2 legges på plass. Toppen av burgerbrødet smøres inn med Sticky Fingers Chipotle Mayo og plasseres på toppen av mesterverket. Skivet løk, skivet tomat og sylteagurk serveres ved siden av burgeren, gjerne også med pommes frites og en ekstra skje Sticky Fingers Ketchup.

*Ord.pris mandag–torsdag **34⁹⁰**



Chicken Burger in the Dark

Ingredienser (2 porsjoner):

- 1 pakke Burgermester Kyllingburger
- 1 pakke Burgermester Burgerbrød
- 1 pakke Burgermester Blåskimmelost
- 1 pose Grønnkål
- Sticky Fingers Real Boss Sauce
- Sticky Fingers Diner Style Ketchup

Karamellisert rødløk:

- 1 stor eller 2 små rødløk
- 1 ts sukker
- 2 ss balsamicoeddik
- 1 ss smør til steking
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med å lage karamellisert løk. Skrell rødløken og del den i skiver. Smelt smør i en panne og stek løken på middels varme. Tilsett sukker og balsamicoeddik når løken begynner å få farge. Stek videre til løken er karamellisert og smak til med salt og pepper.
2. Stek burgere og burgerbrød slik det er beskrevet i «Burgermester på 1-2-3-4!» (s. 2), da blir det garantert et perfekt resultat. Og husk å la Burgermester Blåskimmelost smelte deilig inn i burgeren.
3. Mens burgeren hviler stekes grønnkålen lett i litt god olje i en stekepanne, eller i en aluminiumsform på grillen.
4. Sticky Fingers Ketchup smøres godt inn i bunnen på burgerbrødet. Legg så på stekt grønnkål, før den perfekt stekte burgeren med blåskimmelost plasseres oppå. Topp det hele med en god spiseskje karamellisert rødløk før burgerbrøddokket smøres inn med Sticky Fingers Real Boss Sauce og legges på toppen av mesterverket.

Server gjerne med balsamicostekte poteter til.



*Grønnkål er en
supergrønnsak – svært
næringsrik og fattig
på kalorier!*

*Prøv vår helt
nye smakfulle
blåskimmelost!*



Balsamicostekte poteter

Ingredienser (2 porsjoner):

- 4 poteter
- 1 hvitløk
- ½ dl balsamicoeddik
- ½ dl olivenolje
- 2 ss flytende honning
- grovt salt
- friske urter

Slik gjør du:

1. Sett stekeovnen på 200°C.
2. Skrell potetene og skjær dem i båter, eller behold skallet på for mer smak. Kok dem i 6–7 minutter. Hell av vannet fra potetene og ta dem over i en ildfast form. Bruk en gaffel til å trykke lett ned på hver enkelt potetbit, på denne måten vil potetene ta til seg mer av smakene.
3. Del hvitløken i to, tvers over, slik at hver kløft blir delt i to. Legg den delte hvitløken i formen med potetene. Bland sammen balsamico, olivenolje og honning, og hell dette over potetene. Bland godt inn i potetene og stek i ca. 30 minutter. For best resultat, rør i potetene underveis i steking, slik at alle smaker setter seg.

Strø over litt grovt salt og friske urter, og server gjerne med Sticky Fingers Chipotle Mayo som dipp.

*Perfekt på
burgere og til
stekte poteter*





Chicken Sandwich Burger

Ingredienser (2 porsjoner):

- 1 pakke Burgermester Kyllingburger
- 4 skiver Gullkornbrød
- 1 pakke Burgermester Cheddar
- 1 pose babyspinat
- 1 biffotmat
- 1 avokado
- 4 skiver bacon
- 2 båter hvitløk
- Sticky Fingers Rowdy Rib BBQ
- Sticky Fingers Diner Style Ketchup



Slik gjør du:

1. Sett stekeovnen på 200°C.
2. Stek burgere slik det er beskrevet i «Burgermester på 1-2-3-4!» (s. 2), da blir det garantert et perfekt resultat. Og husk å la Burgermester Cheddar smelte deilig inn i burgeren.
3. Press hvitløksbåtene med en kniv, slik at de knuses lett. Gni Gullkornbrød-skivene inn med hvitløken, og hell forsiktig over litt olivenolje – bruk gjerne en skje for best kontroll. Stek skivene på en rist i ovnen i ca. 3–5 minutter, eller til skivene er sprø og fine.
4. Sprøstek baconskivene og la dem ligge på litt papir for at stekefett trekkes ut. Skjær avokadoen og biffotmaten i fine skiver, fjern gjerne stilken før tomaten skjæres i skiver.
5. Sticky Fingers Ketchup smøres godt på den stekte skiven Gullkornbrød som skal være nederst i sandwichen. Legg en neve med babyspinat på, sammen med to skiver biffotmat, før den perfekte stekte burgeren med cheddar plasseres oppå. Topp burgeren med skivet avokado, 2 skiver sprøstekt bacon og den siste stekte skiven med Gullkornbrød som er smurt inn med Sticky Fingers Rowdy Rib BBQ.

Fullt av smak
og perfekt til
sandwich!



Server gjerne med ekstra salat og potetchips.

Chicken Salsa Burger

Ingredienser (2 porsjoner):

- 1 pakke Burgermester Kyllingburger
- 1 pakke Burgermester Burgerbrød
- 1 pakke Burgermester Cheddar
- 1 pose ruccolasalat
- 1 avokado
- hjemmelaget tomatsalsa (se oppskrift)
- tortillachips
- Sticky Fingers Chipotle Mayo

Slik gjør du:

1. Stek burgere og burgerbrød slik det er beskrevet i «Burgermester på 1-2-3-4» (s. 2), da blir det garantert et perfekt resultat. Og husk å la Burgermester Cheddar smelte deilig inn i burgeren.
2. Del avokadoen og skjær den i skiver. Gni burgerbrødbunnen godt inn med Sticky Fingers Chipotle Mayo. Legg på et godt lag med ruccola og avokado, før burgeren legges på og toppes med den herlige hjemmelagde tomatsalsaen og tortillachips. Burgerbrødløkket smøres med Sticky Fingers Chipotle Mayo og plasseres oppå.

Server gjerne hjemmelaget tomatsalsa og tortillachips til.

Deilig cheddar som smelter perfekt!



Hjemmelaget tomatsalsa

Ingredienser:

- 400 g godt modne tomater
- 1 rød chili
- 1 rød løk
- 1 grønn paprika
- 2 ss olivenolje
- salt
- 1 klype sukker/honning
- hakket frisk koriander

Slik gjør du:

1. Fjern stilkfestet på tomatene. Del tomatene i to og fjern innmaten. Skjær alle tomatene i små biter. Finhakk chili hvor frø er fjernet, grønn paprika og rød løk. Bland alt sammen, tilsett olivenolje og smak til med salt og litt sukker eller flytende honning.
2. Hakket koriander blandes til slutt godt inn. La gjerne salsaen stå på kjøkkenbenken mens burgerne tilberedes, da setter smaken seg ordentlig.



Biff tomater er også perfekt å bake og servere som tilbehør til burger!



Blue Cheese Burger

Ingredienser (2 porsjoner):

- 2 Burgermester Storfburgere
- 4 skiver bacon
- 1 pk Feldsalat mix eller annen ferdig salatblanding
- 2 plommer

Karamellisert rødløk:

- ½ rødløk
- ½ ss smør og ½ olje til steking
- 1 ss brunt sukker
- 3 ss balsamicoeddik
- ½ ts salt

Blåskimmelsaus:

- 1 pk Burgermester Blåskimmelost
- 2 ss crème fraîche
- ½ ss olivenolje
- ½ ss soyasaus (ev. worcestersaus)
- 1 ss gressløk, eller etter smak

Slik gjør du:

1. Start med å lage karamellisert rødløk. Skrell løken, del den i to og skjær i tynne skiver. Varm smør og olje i en stekepanne og tilsett løken. Når løken begynner å bli brun, det tar ca. 10 minutter på medium varme, tilsettes sukker. Bland alt godt sammen. Ha til slutt i balsamicoeddik og salt. Rør godt og la småkoke til løken er helt myk og kremete. Sett til side mens du lager blåskimmelsausen.
2. Ha blåmuggost, crème fraîche, olje og litt soyasaus i en skål. Bruk en stavmikser til å blende alt sammen. Klipp til slutt i gressløk etter smak.
3. Begynn med å steke baconet, deretter steker du burgerne i baconfettet og burgerbrød slik det er beskrevet i «Burgermester på 1-2-3-4!» (s. 2), da blir det garantert et perfekt resultat.
4. Legg en neve med feldsalat på burgerbrødbunnen, plomme i fine skiver og et par spiseskjeer med karamellisert rødløk, før burgeren plasseres på. Topp burgeren med blåskimmelsaus og 2 skiver sprøstekt bacon før burgerbrødløkket legges på toppen av mesterverket. Sticky Fingers Real Boss Sauce kan smøres på bunnen om ønskelig.



Hamburger & Coca-Cola er en klassisk kombinasjon som aldri slår feil!

Coca-Cola har den perfekte konsistensen og vil ikke overskygge hamburgermåltidet - snarere vil den vekke hele måltidet til live!

Salatdressing med Coca-Cola

Ingredienser (2 porsjoner):

- 1 kopp olivenolje
- ½ kopp Coca-Cola
- ¼ kopp sitronsaft
- 1 ss dijonsennep
- 1½ ts urtekrydder
- 1 ts salt
- ½ båt hvitløk, hakket

Slik gjør du:

1. Bland alle ingrediensene godt sammen og hell over i et lufttett glass.
2. Avkjøl i 2–3 timer for at smakene skal sette seg. Rist godt før bruk.

BBQ-saus med Coca-Cola

Ingredienser (2 porsjoner):

- 2 dl Coca-Cola
- 2 båter hvitløk, finhakket
- 1 ts røkt chili (chipotle chili) eller paprikapulver
- 3 laurbærblader
- ½ chili, finhakket
- 1 ss malt tørket sopp (kan sløyfes)
- 2 mellomstore løker, finhakket
- 2 dl ketchup
- 2 ss worcestersaus (ev. soyasaus)
- 1½ dl eplecidereddik

Slik gjør du:

1. Ha alle ingrediensene i en gryte og kok opp. La det småkoke i ca. 30 minutter.
2. Kjør blandingen med stavmikser eller blender og sikt eventuelt gjennom en finmasket sil.

Tips: Bruk Coca-Cola som smakstilsetning!



Perfekt tilbehør til burger:



Burgermester på 1-2-3-4!



CHEDDAR
19⁹⁰
PR. PK
hele uken



Fine
BURGERBRØD
19⁹⁰
PR. PK
hele uken



STORFE-/BACON-/
KYLINGBURGER
24⁹⁰*
PR. PK
Helgepris hver fredag,
lørdag og søndag



BLÅSKIMMEL-
OST
24⁹⁰
PR. PK
hele uken



Sauser fra
STICKY
FINGERS
ass. utvalg

*Ord.pris mandag-torsdag **34⁹⁰**

Kyllingburger er sesongvare t.o.m. 14. juli 2018.
Vi tar forbehold om trykkfeil og utsolgte varer.