



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Jureskogs tryffelburgare med karamelliserad lök, rostad lök och cheddarost

Rostad lök

Gul lök 1 st

🏠 Vetemjöl 1 msk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Neutral olja

Pommes frites

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Neutral olja

🏠 Salt ½ tsk

Karamelliserad lök

Gul lök 1 st

🏠 Socker ½ msk

🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

🏠 Neutral olja

🏠 Vatten ½ dl

Tryffelburgare

Hamburgerfärs/nötfärs 225 g

Cheddarost ½ förp

Saltgurka ½ förp

Tryffelaioli ½ förp

Hamburgerbröd 2 st

🏠 Smör

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad lök:** Grovhacka gul lök. Lägg i en bunke och blanda med salt och vetemjöl. Låt stå 5 min. Hetta upp neutral olja i en stekpanna eller liten kastrull. Skaka av överflödigt mjöl från löken och fritera tills den är frasig. Låt rinna av på lite hushållspapper.
3. **Pommes frites:** Skrubba potatisarna och skär dem i cirka 1-1,5 cm tjocka stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper (eller se tips!). Blanda med neutral olja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg. Blanda runt efter halva tiden.
4. **Karamelliserad lök:** Skala och skiva gul lök. Stek i olja på medelhög värme ca 3 min, tills den fått fin färg. Tillsätt socker, vinäger och vatten och sjud löken ca 10 min eller tills vätskan kokat bort.
5. **Tryffelburgare:** Skär två skivor av ½ frp hamburgerfärs. Ta bort plasten på varje burgare, platta till och forma burgarna. Krydda med med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör och olja i en stekpanna. Lägg ner burgarna och tryck till med en stekspade. Stek burgarna på hög värme ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72 °C). Lägg cheddarost ovanpå burgaren i stekpannan och låt osten smälta. Rosta hamburgerbröd med insidan ned i den använda stekpannan.
6. **Till servering:** Skär saltgurka i skivor. Lägg tryffelaioli på bottenbördet. Lägg på gurka, hamburgaren med smält ost och den karamelliserade löken. Avsluta med friterad lök innan locket läggs på. Servera med pommes frites.

TIPS! Vill du ha extra fraisga pommes frites? Fritera dem istället för att tillaga dem i ugnen!