



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Jureskogs tryffelburgare med karamelliserad lök, rostad lök och cheddarost

## Rostad lök

Gul lök 1 st

- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Vetemjöl 1 msk
- 🏠 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. Lägg cheddarost ovanpå burgarna 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 bottenbrödet. 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 frasiga pommes frites? Fritera dem istället för att tillaga dem i ugnen!