Vikingu hamburgeri

6-8

Nepieciešams:

6 rudzu burgermaizes vai citas hamburgeriem piemērotas maizītes
6 Valhallas burgeru kotletes
6 ēd.k. Valhallas majonēzes
6 šķēles Čedaras siera
6 šķēles cepta bekona
1 porcija karamelizētu sarkano sīpolu

Valhalla burgeru kotletēm (6gb):

1 kg maltas liellopu gaļas
50 ml liķiera “Valhalla”
100 ml kapātu pētersīļu
2-4 ķiploka daiviņas (sasmalcinātas)
3 tējk. sāls
1 tējk. melno piparu

Valhalla majonēzei (200ml):

100 ml majonēzes
200 ml Dižonas sinepju (ar graudiņiem)
2 ēd.k. kečupa
50 ml liķiera “Valhalla”
1 tējk. maltu melno piparu

Karamelizētiem sīpoliem:

6-8 sarkanie sīpoli
1 ēdamk. olīveļļas
2 ēd.k. “Muscovado” cukura
1 tējk. sāls
50 ml augu liķiera “Valhalla”
200 ml ūdens

Pagatavošana

1. Grilējiet vai apgrauzdējiet rudzu burgermaizi/bulciņu un veidojiet burgeri, liekot uz tās liellopu gaļu, Valhallas majonēzi, sieru, bekonu un visam pa virsu karamelizētos sarkanos sīpolus. Pasniedziet uzreiz.

Valhalla burgeru kotletes:

1. Sagatavojiet kotlešu masu, samīcot visas norādītās sastāvdaļas. No iegūtās masas izveidojiet 6 burgeru kotletes un apcepiet tās pannā vai uz grila

Valhalla majonēze:

1. Samaisiet visas sastāvdaļas.
Šo majonēzi var pasniegt ne tikai kā hamburgeru mērci, bet arī kā dip-mērci vai piedevu frī kartupeļiem, ribiņām u.tml.

Karamelizēti sīpoli:

1. Nomizojiet un sagrieziet sarkanos sīpolus plānos gredzenos

2. Uzkarsējiet eļļu un sautējiet sīpolus zemā temperatūrā, līdz tie ir kļuvuši caurspīdīgi

3. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas

4. Ļaujiet sīpoliem karsēties nelielā temperatūrā vēl 20 minūtes, līdz ir iztvaikojis šķidrums

5. Karamelizētos sīpolus ledusskapī var uzglabāt vairākas nedēļas.
Šādi sīpoli būs arī lieliska piedeva grilētai gaļai