

TANN ULTIMATIVI ÓLAVSØKU- BURGARIN

Her er uppskriftin til ein kombineraðan skori- og timburmannaburgara

Her hevur tú uppskriftina til tann lekrasta ólavsøku-burgaran, sum er so fúlur, at kokkurin torir ikki at leggja navn til.

Hann er so saftigur og kraftigur, at tað sigst, at hann fær mannfolk til hvat sum helst! Ja, ein ordiligur mannfolka-burgari.

Og "dagenderpá" er hann eitt absolutt mást, tá ið timburmennirnir skulu pleygast.

Men tvæt! Heimagjörði burgarin er eisini altíð populerur heima við familjuborðið, har burgarin við salat, tomat og dressingi nú er avloystur av góðum ostum, leskiligari sós og gläseraðum reyðleyki.

ÓLAVSØKUBURGARIN

Tú skalt brúka:

Burgarabollar
Malið oksakjöt (ikki ov soltið)
Reyðleyk
Putursukur
Cheddarost
Bláskimmelost evt. Danablu í skivum
Kálvasoð (Kalvefond)
Róma
Eina reyv av whiskey el. cognac
Smør at steikja í
Javning til sósina

Ger soleiðis:

Búffar:

Byt oksakjotið sundur í uml. 250 gram pr. búff. Forma teir varliga til tunnar búffar. Krydda við Knorr, salt/pipar. Gjøgnumsteik teir á pannuni í smøri í nakrar minuttir. Legg búffarnar á bakipappír á bakaraovnsplátu, og legg so eina skivu av bláskimmelosti og eina skivu av cheddarosti á hvønn. Set plátuna til viks, til tú fert undir sósina. Tá setir tú plátuna í heitan ovn, til osturin smeltar. Tak hana út, áðrenn búffarnir skorpna.

Leykur:

Skiva ½-1 reyðleyk pr. búff, og steik hann í smøri á pannuni. Koyr 1-2 spísiskeiðir av putursukri omanyvir og rør væl. Lat leykin liggja og hugna sær við miðalhita eina góða løtu, so hann verður klárur og fær rætta gläseraða smakkin. Rør av og á. Eigur tú hvítvínseiddik, so riggar tað eisini væl at sletta nakrar dropar yvir gläseraða leykin. Fingra við salti.

Sós:

Tak eina litla grýtu og kóka nakrar spísiskeiðir av flótandi kálvasoði saman við einum pakka av róma, og smakka til við einum skvetti av whiskey ella cognac. Javna og lita evt. sósina nakað. Smakka til við kálvasoði, salti og pipari.

Hita burgarabollarnar, legg teir saman við búffi, leyki og sós og borðreið við einum smíli.

Vælgagnist og góða ólavsøku!