

Burger perjantai



Suomen kokkimaajoukkue rakensi herkullisen burgerin Patu-tuotteista – myös linjastoon.

TESTAA
PATU-
BURGER!



TUUNAU SVINKKI

Voit "tuunata" burgeria ylös vaikkapa paistetulla kananmunalla tai parilla rapeaksi paistetulla pekonin siivulla.

LAADUKKAAT PATU-TUOTTEET BURGERISSA



Patu Burger

Patu Amerikanhampurilaissämpylä
 Patu täyslihapihvi à 120 g
 Patu Gouda juustoviipaleet
 Marinoitua punasipulia
 Myrtilisen kurkkua
 Tomaattia
 Jääsalaattia
 Patu kastikkeita maun mukaan, esim. Valkosipulimajoneesi,
 Sweet chili majoneesi, Herkkukastike, Burgerikastike
 Patu grillitasku
 Lisäkeperunaa, kuten ranskalaisia, bataattiranskalaisia tai
 ristikkoperunoita

MARINOITU PUNASIPULI:
 2 kg suikaloitua punasipulia
 2 dl punaviinietikkaa
 4 dl sokeria
 4 dl rypsiöljyä
 suolaa ja mustapippuria

Sekoita ensin marinadi ja lisää suikaloitu punasipuli. Anna maustua ja sipulien kypsyä vähintään 24 h.

1 Sämpylät

Sämpylät kannattaa lämmittää ja pitää lämpösäilytyksessä n. 60 asteisessa uunissa 50 % höyryssä omassa pussissaan. Näin vältyt kuivilta ja kopperaisilta sämpylöiltä, ja saat varsinakin buffetruokailuun täytöt nopeasti pöytään!

2 Pihvit

Paista pihvejä hyvä määrä jo "eteen", ja lämpösäilytys joko uunissa tai lämpökaapissa GN-pakissa, jossa on vahvaa lihalientä. Kun käytät säilytyksessä lihalientä, sinun ei tarvitse paistovaiheessa laittaa pihveihin suolaa ja/tai mustapippuria! Lihaliemi estää pihvejä kuivumasta ja ne saavat myös lisää makua lihaliemestä.

3 Juusto

Mikäli pidät pihvejä lämpösäilytyksessä, **ÄLÄ LAITA JUUSTOA SÄILYTYKSEN AJAKSI, VAAN VASTA ESILLE LAITETTAESSA!** Mikäli kaikki pihvit eivät menekään, voit käyttää ylimääräiset pihvit vielä myöhemmin.

4 Lisukkeet

Voit leikata tomaatit siiviksi ja Myrtilisen kurkut pitkittäin jo edellisenä päivänä. Muista, että tomaatti ja Myrtiliset valuttavat nestettä astian pohjalle, joten astiaan on hyvä laittaa ritilä, jotta alimmat tuotteet eivät "lillu" nesteessä.

VINKKI! Buffettiin ei kannata kasata valmiita hampurilaisia, vaan laittaa kaikki komponentit tarjolle erikseen kauniisti ja helposti otettaviksi. Näin jokainen asiakas voi kasata sellaisen hampurilaisen kun itse haluaa, ja voit lisätä komponentteja lisää tarpeen mukaan. Sämpylät kannattaa laittaa taskuihin jo valmiiksi sekä kastikkeet heti sämpylöistä seuraavaksi, ennen pihvejä.

