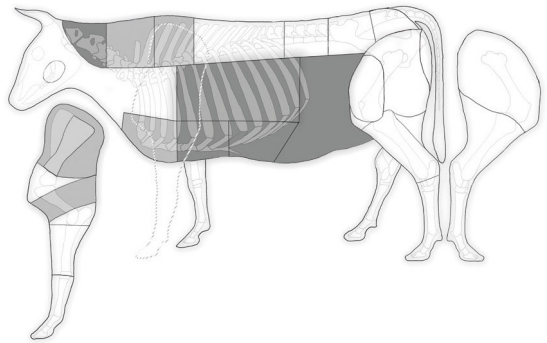


BURGERBØF

Hakket kød kan stamme fra mange udskæringer. Tykkam eller blandet bryst, bov og tykkam med en fedtprocent på 15-20 giver en saftig bøf med kraftig okse-smag. Friskhakket er klart bedst.

Indkøb pr. person: 150-200 g. Fedt: 6-20%



1 FORBEREDELSE

Form og krydr med salt og peber.

2 PAKNING/VAKUUMERING

Pak i ziplock-pose eller ved svagt vakuum, så kødet ikke mases sammen (så bliver bøffen kompakt).

3 TILBEREDNING

50° i 45 min: Meget rød og blød. Lidt metallisk og rå smag, men meget mør og saftig. God til kraftig grilning efterfølgende.

56° i 1 time: Medium rød. Saftig og mør, med god kødsmag. God til pandestegning efterfølgende.

63° i 45 min: Rosa. Stadig mør, men lidt tør med sej tyggemodstand. Udviklet smag af okse. Skal brunes forsigtigt for ikke at blive tør.

4 FÆRDIGGØRELSE

2 x 1 min i rigeligt smør på en varm pande.

50° i 45 min.



56° i 1 time



ANBEFALET



63° i 45 min.



UDSKÆRING



TIP

Brug en 10- eller 12-cm udstikker-ring til at forme bøffen, så bliver kanterne helt lige og skarpe (vakuumer evt. ringen med). Smør ringen indvendigt med olie først, så er bøffen let at få ud efter tilberedningen.



OBS. Denne tilberedning kræver ekstra forsigtighed, se side 168.