

MACIG CHEESE WITCHES BURGER

Grillaa **jauhelihapihvit* ja aseta **Cheddar juusto**-viipaleet pihvin paistetulle puolelle ja anna sulaa.

Halutessasi voit myös grillata hiukan **sämpylöitä*

Aseta salaatinlehdet sämpylän pohjalle ja päälle **valkosipulikastiketta*.

Nosta päälle pihvi jossa sulanut **Cheddar juusto**.

Aseta tomaattiviipaleet, **pikkelöity punasipuli*, sekä murena joukkoon Tacohipsejä. Mausta vielä valkosipulikastikkeella ja nosta sämpylän kansi paikoilleen.

Tarjoile ranskalaisten tai lohkoperunoiden kera

Mustat Hampurilaissämpylät

Resepti 10-12 kpl sämpylöitä

- 50 g voita
- 2,5 dl maitoa
- 20 g hiivaa
- 2 rl hienoasokeria
- 1 tl suolaa
- 2 munaa (yksi taikinaan ja yksi voiteluun)
- 650 g vehnäjauhoja
- 1 rl vettä (voiteluun)
- Sesamin siemeniä
- 15 g Aktiivihiili* pulveria * Lue alempana Aktiivihiilestä

Tee näin

Sulata voi kattilassa ja laita sekaan maito. Lämmitä voi/maito sekoitus kädenlämpöiseksi.

Murena hiiva kulhoon ja lisää maito/voi sekoitus sekä aktiivihiili-pulveri. (aktiivihiili ei maistu eikä tuoksu, antaa vain mustan värin sämpylöille) sekoita kunnes hiiva on sulannut joukkoon. Lisää sokeri, suola ja puolet munista. Lisää jauhot vähän kerrallaan.

Vaivaa taikinaa (5 minuuttia koneella tai 10 minuuttia käsin). Taikinan tulisi olla notkea, pehmeä ja irrota hyvin kulhosta. Anna taikinan nousta noi 1,5-2 tuntia tai kunnes se on kohonut kaksinkertiseksi.

Kaada taikina jauhoitetulle alustalle ja jaa se 10-12 kpl paloihin ja pyöritä ne pyöreiksi ja anna nousta noin 45 minuuttia.

Aseta uuni 225 °C. Vispaa loput munista ja penselöi sämpylät. Ripottele päälle sesamin siemeniä. Aseta uunipelti kekskelle uunia ja pudota lämpötila 200°C, paista noin 10-15 minuuttia. Anna sämpylöiden jäähtyä ja säilytä niitä suljetussa muovipussissa.

(Recepti on Martin Nordinin keittokirjasta Gröna Burgare)

Valkosipulikastike

2 dl Crème fraîche

1 rl hunajaa

½ dl majoneesia

2-3 valkosipulinkynttä (maun mukaan)

suolaa

pippuria

Tee näin

Sekoita aineosat keskenään, ja säilytä jääkaapissa siihen asti kunnes tarjoillaan.

Jauhelihipihvit

Noin 500 g naudan jauhelihaa

½ dl korppujauhoja

1 sipuli

2 kananmunaa

Chilikastiketta maun mukaan

Suolaa, pippuria ja Tacomaustetta (tacomaustetta maun mukaan)

Murena joukkoon tacohipsejä

Cheese Witchesin **Cheddar juustoa** (Löytyy erikoisjuustotiskiltä)

Grillaa pihvit ja aseta **Cheddar juusto** pihvin paistetulle puolelle, anna juuston sulaa.

Pikkelöity punasipuli

2 punasipulia

1 dl etikkaa (12 %)

2 dl hienoasokeria

3 dl vettä

Tee näin

Keitä etikka, sokeri ja vesi ja anna hiukan jäähtyä

Kuori ja viipaloi sipulit ohuiksi renkaiksi ja laita kannelliseen lasipurkkiin.

Kaada lämmin vesi sipulien päälle ja anna jäähtyä

(halutessa voit pikkelöidä sipulit jo edellisenä päivänä)

Sipulit säilyvät jääkaapissa noin kaksi viikkoa)

Aktiivihiili

** Aktiivi hiiltä voit löytää luonnontuotekaupoista ja verkkokaupoista. Eikä vaan se että saat kauniita mustia hampurilaissämpylöitä , niin aktiivi hiilen sanotaan olevan myös hyvää terveydelle. Hiilijauho (pulveri) on se mikä antaa sämpylöille kauniin mustan värin, siis tosi mustan.

Tästä linkistä voit ostaa aktiivihiiltä ruanlaittoon

<https://www.kitchenlab.se/produkt/activated-charcoal-powder-100g-special-ingredients/?gclid=COvRs7f31uICFYbGGAod4rQOpw>