

GO, BEDRE, BURGER



KOKKEN DELER:
Min bedste burger

[Klik her](#)

STOLT

Kom bag om bøffen

[Klik her](#)

3

Stege-hacks

[Klik her](#)





Danskerne elsker burger!

Da Madkulturen for nylig undersøgte, hvad danskernes spiser til aftensmad, kom burgeren på en flot fjerdeplads. Den giver både frikadeller og spaghetti med kødsovs baghjul!

Vi forstår det godt. For en god burger rummer alt det, vi elsker i én og samme mundfuld. Surt, sødt, salt, bittert og umami. Derfor er der også stor begejstring, når der er burger på menuen, og burgere i alle afskygninger er en fast del af de fleste menukort. Uanset om det er de frække små sliders, der serveres som forret eller en del af buffeten, eller det er den store burger som hovedret.

Nu hylder vi burgeren og viser, at den kan laves på flere måder, end du aner! Du kommer bagom den gode bøf, får ny burgerinspiration, hemmelige tricks og brugbare stege-hacks.

Vi tør godt love, at mundvandet stiger, så find servietten frem og klik løs.

Go' appetit!

KNAS!

Gi' kæberne lidt at tygge på

En god burger rummer alle fem smage. Men det er lige så vigtigt, at selve fornemmelsen i munden er rigtig. Den perfekte burgerbid er både saftig, blød og sprød.

Men hvor skal knaset komme fra? Frisk salat er det oplagte valg og indgår i de fleste burgere. Men der er mange flere måder at få det til at knase. Se bare her ...

De friturestegte

- Friturestegte løgringe
- Friterede flæskesvær
- Friterede østershatte



De friske

- Bønnespirer
- Ærteskud
- Julienne-snittet kål

De frække

- Tortillachips
- Parmesanchips
(revet, bagt parmesan)
- Sprødstegt seranoskinke



Husk!

Du kan også tilføje knas via bollen. Frø, kerner eller nødder på toppen gi'r et skønt look og et dejligt knas.



Min bedste burger

“

*Mit bedste burger-råd:
Gå ikke ned på
fedtprocenten,
når du vælger kød*



Navn:

Rune Møller Andreasen

Stilling:

Kok og medejer af Den Gyldne Okse,
Viborg

Min burgerstil:

Snasket

Bøffen skal være ... :

Mør og saftig

Min drømmedressing:

Trøffelmayo

Min bedste burgeroplevelse:

På The Bird i Hamborg fik jeg en magisk burger. Den var perfekt blød og snasket og blev serveret med en lækker løgkompot.

→
Smelt osten! Mærk
mundvandet stige



“Say Cheese”

- Briochebolle
- Urtemayo (*purløg, persille, hvidløg, salt og peber*)
- Grillet bøf (*Stolt Dry aged, 180 gram*)
- Gin-syltede rødløg (*alm. syltelagt m. 1/5 god' gin tilsat*)
- Ristede løg
- Spejlæg
- Soltørrede tomater i både
- Frisésalat
- En skive Arla Unika Koryfé
(*lagt på til sidst og gratineret med gasbrænder*)

Sidekick: Grove fritter og aioli



Min bedste burger

“
Mit bedste burger-råd: Tag de forskellige smagsnuancer alvorligt. Sørg for de alle er repræsenteret. Og husk endelig et spicy element også!

Navn:

Niklas Plougmann Trillingsgaard

Stilling:

Kok og medejer af Den Gyldne Okse, Viborg

Min burgerstil:

Spicy og helst med et surt/sødt twist

Bøffen skal være ... :

Medium-rare, særligt hvis det er kalvekød

Min drømmedressing:

Snapstingsmayo

Min bedste burgeroplevelse:

Jeg fik engang en barbecue-burger i Berlin, der slog benene væk under mig. Det var bøf, bacon, spejlæg, drueagurk og karamelliseret løg i skøn forening

→
Basting af din bøf
gør smagen et løft.



“Karamelliseret kalvekrabat”

- Briochebolle med puffet kartoffel
- Snapstingsmayo (*frisk tomat, soltørret tomat, rød peber, persille, cayennepeber, hvidløg, salt og peber, salatmayo*)
- Frisésalat
- Friterede løgringe
- Pandestegt bøf (*Dansk Kalv Velfærdsburger, 150 g*)
- Revet ost
- Karamelliseret løgmarmelade (*eddike, sukker, vand og zittauerløg koges ind til det karamelliserer*)

Sidekick: Sød kartoffel-fritter med salt



3

hote stegehacks



Smelt smør og smag løjer!

"Pandesteger du bøffen, kan du savne grillsmagen. Tilsæt ekstra smag, når bøffen er brunet af ved at smelte smør sammen med smagsgivere, fx timian og hvidløgsfed, og hælde over bøffen med en ske, såkaldt basting."

Niklas Plougmann Trillingsgaard



Den bedste bøf

"Den bedste bøf får du efter min mening på en brandvarm grill. Her er der to kodeord: Grill og brandvarm."

Rune Møller Andreassen



Bøf til mange

"Skal et stort selskab have burger, steger jeg først bøfferne to minutter på hver side på panden, så de er brunet af. Så hælder jeg nogle skefulde kryddersmør over og give dem to minutter i ovnen ved 200 grader."

Rune Møller Andreassen

Brisket-burður

med grov ketchup, karamelliseret rødløg, blåskimmelost, persille-mayo og et sprødt og sødt knas af karamelliseret bacon bagt med brun farin og chiliflager.



burger **Fun Fact**

Den største officielle burger blevet lavet i 2017 af 6 gutter.

Den samlede vægt lød på 1164,2 kg! Den blev officielt krediteret i Guinness World Records som den største burger til dato.

Sådan kan den også serveres!

Burður tasteringú menu

Snup ideen og server tre sliders i stedet for én stor burger. På den måde giver du en bredere smagsoplevelse. Laver du buffet til mange, er sliders et populært element og i øvrigt også en glimrende forret, hvis du blot serverer en enkelt.



Sliders - giv dine gæster appetit til flere

① Burgerdressing, sprød hjertesalat, slider f.eks. af kalvekød eller økologisk oksekød med grøntsager, hvid cheddar, tortilla chips, syltet rødløg og guacamole

② Grov ketchup, frisk spinat, syltet agurk, slider f.eks. af kalvekød eller økologisk oksekød med grøntsager, danablue eller anden blåskimmel, ristede løg og burgerdressing

③ Persillemayo, sprød babysalat, slider f.eks. af kalvekød eller økologisk oksekød med grøntsager, frisk mozzarella i skiver, karamelliseret rødløg

Sådan kan den også serveres!

Mums!

for en mundfornemmelse

Derfor lyn-nedfryser vi bøfferne

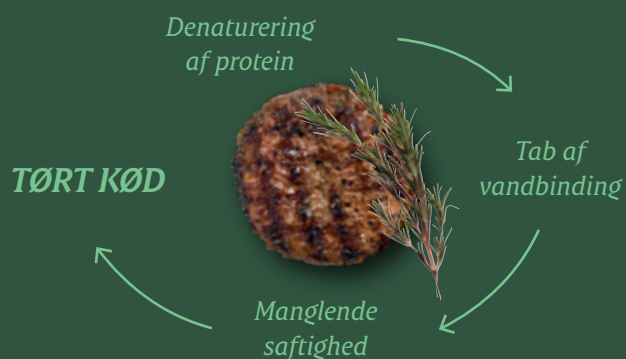
Hos Danish Crown lynnedfryser vi burgerbøfferne for saftighedens skyld. Hvis man indfryser (for) langsomt, vil der dannes store iskrystaller i kødet, som sprænger kødcellerne. Ved optøning vil dryptabet ende med at blive større og kødet virke tørt. Det undgår vi ved at fryse hårdt og hurtigt. Vi fryser desuden bøfferne enkeltvis, såkaldt IQF (Individual Quick Freezing). Så er det let at optø præcis den ønskede mængde og undgå spild.



Vær ikke fedtet med fedtet

Fedtindholdet betyder noget for saftigheden og smagen, men også mundfornemmelsen i en burger. Gå gerne efter en fedtprocent på 18 eller derover.

Hvis du stejer for meget



Højt fedtindhold gør det nemmere at undgå tørt kød

Mild og lækker smag

Serveret med hjertet på rette sted


Bedre Dyrevelfærd



Kalvene er ikke bare opvokset på dansk jord. De er også fodret med næsten udelukkende dansk grovfoder, der ofte er dyrket lokalt på landmandens egne marker.

Foderet er en næringsrig blanding af korn, majs og græs, der holder kalvens maver naturligt sunde og giver en god smag til kødet.

Kalvekød har en fin og mild smag, der sagtens kan bruges i en burger. Dansk Velfærdskalv har en uovertruffen mørhed, og så får du dyrevelfærd med i købet.

Dansk Velfærdskalv 2 hjerter i statens hjertemærkningsordning og er opdrættet på danske gårde, hvor man hver dag gør en særlig indsats for kalvenes trivsel. De går frit rundt i åbne stalde med et tykt lag halm på gulvet og plads til at spise, lege eller lægge sig.



Kvalitet og omtanke i hver en bid



Dyrevelfærd og transport

Dyrenes sundhed og trivsel er i centrum både hos de danske landmænd og på Danish Crowns slagterier. Kvæg er intelligente væsener, og de skal behandles humant livet igennem. God dyrevelfærd er afgørende for at producere kød af høj kvalitet. Dyrene tilses jævnligt af dyrlæger og medicinforbruget er lavt i forhold til andre lande*.

Vi stiller desuden krav om såkaldt transportparathed. Det betyder, at slagtekvæget skal adskilles fra øvrig besætning og være klar, når vognmanden kommer, så læsningen sker skånsomt og hurtigt. Vi arbejder hele tiden på at optimere logistikken, så transporttiden bliver kortest mulig til gavn for både dyr og klima.

* European Medicines Agency (EMA) opgør hvert år medicinforbruget til alle produktionsdyr, og de bekræfter, at det danske forbrug er 30% lavere end EU's gennemsnit.

Nej tak til spild

Vi gør os umage med at anvende alle biprodukter på en ansvarlig måde. Næsten alle "rester" af dyret kan bruges til noget.

- Vi leverer læder til modebrands, der bruger det til produktion af tasker og sko.
- Vi sælger maverne til kinesiske forbrugere, der anvender dem i supper.
- Vi indsamler særprodukter, der kan anvendes i andre lande. I Hongkong aftager de fx nyresten til medicinremstilling.
- Vi sælger blod, der bidrager med næring i dyrefoder.
- De sidste rester udnytter vi til biogasopvarmning.



STOLT

Dry aged burger

STOLT-serien består af dansk krogmodet oksekød i absolut topklasse. Kødet er valgt for dets unikke og ekstraordinært gode smag. Det er håndplukket af vores modningsmester til de mange madentusiaster i de professionelle danske køkkener.



Vi kalder det STOLT, fordi vi har gjort os umage med håndværket og den gode smag hele vejen.

- Den gode smag starter hos landmanden med sunde dyr fra danske gårde. Her er fodring og dyrevelfærd i fokus
- Udskæringerne håndsorteres af erfarne slagtere
- Kun kød med ideel fedtmarmorering og struktur
- Modning på krog i rum m. perfekt fugtighed og luftcirkulation
- Udbening og hakning af kødet
- Nænsom formning til bøffer
- Hurtig løsfrysning, så smag og saftighed bevares og det er let at optø ønsket mængde

Resultat:

Ualmindelig mørk og saftig burgerbøf med intens umamismag



Stolt Dry aget burgerbøf med røg

Serveret med trøffel-mayo, smørstegt spinat, rødløg, agurk og cheddarsauce



burger Fun Fact

Den første burger blev lavet i Wisconsin i 1885 af Nagreen og Louis Lassen.

De to ophavsmænd påstås at have "presset en bolle af oksekød mellem to brødsiver" og servere til deres kunder med succes. Deres burgerjoint eksisterer endnu, og her er brugen af ketchup, sennep og mayonnaise forbudt.

Der serveres kun løg, tomater og smøreost til.

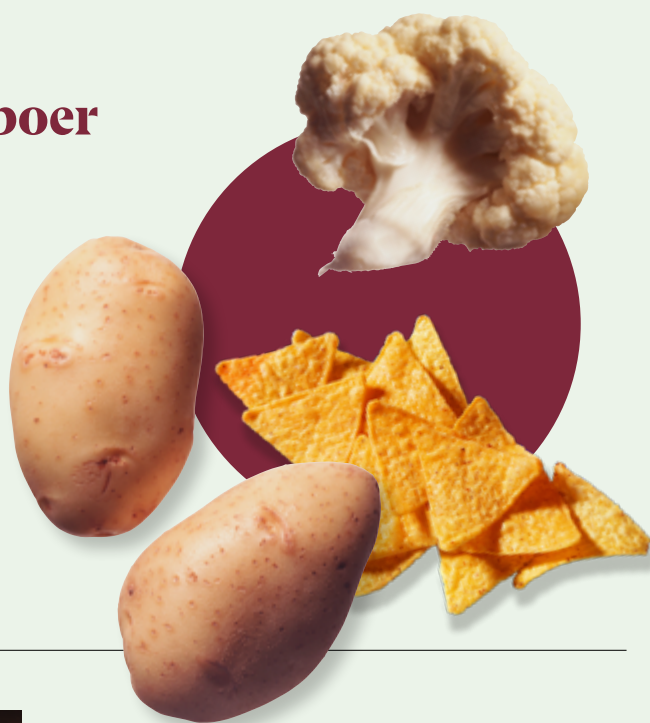
Sådan lka, den også serveres!

Sidekick tricks du skal kende

Pomfritter hitter, ingen tvivl om det. Men hvad kan man ellers servere som sidekick til sin burger? Her er en håndfuld forslag til, hvordan du med den rette side-servering kan trække burgeren i en ny, sundere eller uventet retning.

Sprøde og bløde naboer

- *Pankomareret blomkål*
- *Smashed potatoes*
m. parmesan og purløg
- *Ostegratinerede selleristave*
- *Klassiske tortillachips*



Grønt i alle farver

- *Rodfrugtfritter, fx gulerod, selleri, pastinak og rødbede*
- *Grillede grøntsager, fx peber, aubergine og gulerod*
- *Coleslaw i urtemarinade*





Serveringstip!

Måden vi præsenterer vores burger betyder noget for den samlede smagsoplevelse. Tænk i alternative måder at servere dit sidekick. For variationens og smagens skyld.

Lille skål,
*fx til smashed
potatoes*

Trådnet,
fx til rodfrugtfritter



Spyd,
fx til grillet grønt

Kræmmerhus,
fx til tortillachips



BURGERINSPIRATION LIGE TIL AT SPISE



burger **Fun Fact**

Det oprindelige navn for burger er "Hamburger". Udtrykket stammer fra Hamburg-steaks, som tyske immigranter bragte med til USA i begyndelsen af 1890'erne.



Danish Crown
Professional