

Burgeri – ei mitään pikaruokaa

Itse tehtyjä burgereita on juuri niin moneen lähtöön kuin on kokkejakin. Syöjä päättää, tuleeko annos mausteilla vai ilman, mutta pihvistä ei tingitä. Sen pitää olla pihvikarjan jauhelihaa.

Pihvikarjan jauhelihaa

Suolaa, mustapippuria

Briossisämpylöitä, hampurilaissämpylöitä tai ruispaloja

Aiolia tai majoneesia (itse tehty, jos haluaa maukasta)

Vahvaa sinappia

Ketsuppia (itse tehty parasta)

Salaattia, tomaattisiivuja, venäläisiä suolakurkkuja

Cheddar-juustosiivuja

Maun mukaan sinapin, ketsupin ja majoneesin voi korvata muilla kastikkeilla

Mausta jauheliha suolalla ja rouhi mustapippuria joukkoon, anna makujen tekeytyä hetken. Muotoile pihvit.

Valmistele kaikki täytteet tarjolle. Valmista majoneesi ja muut omatekoiset kastikkeet.

Maustaessasi muista, että hyvää pihvilihaa ei kannata peittää muiden makujen alle. Kuumenna grilli ja ruskista pihvit. Mehevän pihvin saat jättämällä sen sisältä punertavaksi.

Paahda hampurilaissämpylät. Kokoa burgerit ja herkuttele.

Tiesitkö?

Nurmi sitoo hiiltä, kun se kasvaa hyvin ja siinä on vihreyttä ja lehtevyyttä ahkeraan yhteystämiseen. Pysyvä hiilensidonta tapahtuu maan alla juurien, sienien ja mikrobien yhteistoimintana. Maaperässä on hiiltä enemmän kuin kasvillisuudessa tai ilmakehässä.

