

AKSELI HERLEVIN BURGERI- RESEPTIT



SURF & TURF



AINEKSET

Vaasan Naughty BRGR Soft bun
Naughty BRGR Naudan burger pihvi
Naughty base aioli
Valio Viola maustamaton
Hummerifondi
1 prk Jokiravun pyrstö
Naughty BRGR Umamiketsuppia
1 Punasipuli
Tilliä
Sitruunaa

Rumps Rumps kurkut:

Puolikas kurkku
1 tl Mustapippuria
Väkiviinaetikka
1tl Korianterinsiemen
Maldonia

RESEPTI

Viipaloi kurkut purkkiin. Lisää 1 osa etikkaa, 2 osaa sokeria ja 3 osaa vettä.

Rapumäski: Sekoita keskenään base aiolia ja Viola 50/50, valkosipuli Tabascoa, 1rkl umamiketsuppia, 1 rkl hummerifondia, leikattua tilliä, puolikkaan sitruunan mehu ja raastetut kuoret ja valutetut jokiravun pyrstöt.

Leikkaa punasipuli ohuiksi renkaiksi.

Mausta pihvit Maldonilla ja mustapippurilla. Paista molemmin puolin pannulla. Paahda sämpylät uunissa tai pannulla.

Kanteen rapumäskiä ja punasipulia. Pohjaan rumpustuskurkut ja pihvi päälle. Nosta kansi varovasti pihvin päälle ja nauti!

FRIED CHICKEN

AINEKSET

1pkt Vaasan The Bao Bun
1 pkt Kariniemen paistileike
Naughty BRGR American Ranch Majo
Valio piimä
Maizena
Inkivääri
Kevätsipuli
Soija
Sake
Mirin
Sokeri
Maldon
Tabasco Scorpion

Kanan Marinadi:

1dl soija
2rkl sake
2 rkl mirin
1tl sokeria



RESEPTI

Leikkaa kanasta tasakokoisia paloja ja sekoita marinadiin. Anna maustua yön yli.

Raasta kuorittu inkivääri (20cm pala) ja ohueksi renkaaksi leikattu kevätsipuli keskenään.

Sekoita 2dl American Ranch majoa ja 0.5dl piimää keskenään. Mausta Scorpion Tabascolla.

Lämmitä öljy 180-185 asteiseksi. Valuta kanat, pyörittele maizenassa ja paista rapeaksi öljyssä.

Nosta valumaan paperin päälle. Paahda bao bunit uunissa tai pannulla ja lisää kastiketta pohjaan ja kanteen, inkivääri-kevätsipulia, kanat ja korianteria.

PORO BRGR



AINEKSET

1 pss Vaasan THE BRGR Naughty burgerisämpylä
2 pkt Naughty BRGR naudan burger pihvi
4 viipaletta Valio Naughty BRGR Cheddar
4 tl Naughty BRGR burgersuola
4 rkl Naughty BRGR chilihilloke
2 dl Naughty BRGR American Ranch Mayo
8 viipaletta Kylmäsavuporo viipale
1 Pihvitomaatti
1 Hopeasipuli
Jäävuori salaattia

RESEPTI

Leikkaa tomaatista ja hopeasipulista viipaleita. Leikkaa jäävuorisalaatista suikaletta.

Ota pihvit paketista pois ja painele hieman leveämmäksi. Mausta burgersuolalla molemmin puolin.

Paista pihvejä n.2 min per puoli. Käännä pihvit ja lisää pannulle kylmäsavuporo viipaleet hetkeksi.

Nosta viipaleet pihvien päälle ja lisää cheddar päälle. Paahda sämpylät joko pannulla, uunissa tai

leivänpaahtimessa. Laita majoneesia pohjaan ja kanteen. Laita hopeasipulia pohjaan ja sen päälle

pihvi. Asettele kanteen chilihilloketta, jäävuorisalaattia ja tomaattiviipale. Käännä kansi pihvin

päälle ja nauti!

UMAMI PORK BUN

AINEKSET

1 pss Vaasan THE BRGR Naughty burgerisämpylä
200g pulledpork
8 viipaletta Valio Naughty BRGR Cheddar
4 tl Naughty BRGR burgersuola
4 dl Naughty BRGR Savuchili majoneesi
Naughty BRGR Umamiketsuppi
2 Suolakurkkua
Tabasco Habanero
1 Punasipuli
Jäävuorisalaattia
Punaviinietikkaa
Maldonia
Sokeria
Mustapippuria



RESEPTI

Leikkaa suolakurkku viipaleiksi, lisää habanerotabascoa reippaasti, sekoita keskenään. Anna maustua. Marinoitu punasipuli: leikkaa punasipuli viipaleiksi. Lisää sokeria, punaviinietikka, maldonia, mustapippuria ja öljyä. Anna marinoitua. Lämmitä Pulled pork pannulla öljyssä, lisää 2,5 rkl umamiketsuppia. Lämpäytä nopeaan ja nosta sivuun eri kulhoon. Lämmitä sämpylät uunissa, asettele leikkauspinnat ylöspäin ja cheddar viipaleet kanteen ja pohjaan. Ota sämpylät pois uunista ja lisää pohjaan suolakurkut ja pulled pork. Lisää kanteen savuchilimajoneesia, punasipulia ja jäävuorisalaattia.

NAUGHTY BRGR



AINEKSET

- 1 pss Vaasan THE BRGR Naughty burgerisämpylä
- 2 pkt Naughty BRGR Naudan burger pihvi
- 4 viipaletta Valio Naughty BRGR Cheddar St. Agur sinihomejuustoa
- 4 tl Naughty BRGR burgersuola
- 1 prk Naughty BRGR punasipulihilloke
- 2 dl Naughty BRGR base aioli
- 1 pkt pekonia

RESEPTI

Paista pekoni rapeaksi ja leikkaa atomeiksi. Lisää punasipulihilloketta. Paina pihvin keskelle pieni monttu. Paista kuumalla pannulla n.3min per puoli. Mausta burgersuolalla. Lisää cheddar pihvin kääntämisen ja maustamisen jälkeen. Paahda sämpylät pannulla, uunissa tai leivänpaahtimessa. Lisää aiolia pohjaan ja kanteen. Kanteen rucolaa, pekonihiilloa ja St. Aguria. Pihvi pohjaan. Käännä kansi pihvin päälle. Nauti!

CUBAN FRITA

AINEKSET

2 pkt Naughty BRGR Tamminen rotukarjapihvi
2 pss Vaasan THE BRGR Naughty burgerisämpylä
Kananmunia
Chorizo makkaraa
Sipulia
Naughty BRGR Base aiolia
Naughty Umamiketsuppia
Sipsejä



RESEPTI

Leikkaa chorizoa pienemmäksi palaksi ja paista pannulla. Mausta pihvit Maldonilla molemmin puolin ja paista pannulla. Nosta kypsät chorizot pihvin päälle ja paista kananmunat pannulla sunny side up niin että keltuainen säilyy ehjänä. Leikkaa sipulista pientä kuutiota. Lämmitä sämpylät uunissa tai pannulla. Lisää base aiolia kanteen ja pohjaan. Pohjalle sipulihaketta ja kanteen umamiketsuppia, 3 runttausta Tabascoa ja sipsejä. Asettele pihvi, chorizo ja kananmuna pohjan päälle. Nosta kansi pihvin päälle. Ja oppii!

LOHI BRGR

AINEKSET



Hätälä loimulohipihvi
Valio Naughty Cheddar
Vaasan Soft bun
Naughty Base Aioli
Tomaatti
Salaatti
Punasipuli
Suolakurkku
Valkoviinietikka
Sokeri, suola
Laakerinlehti
Kokonaisia mustapippureita
Punainen chili
Tonnikala öljyssä
Kapis
Sitruuna
Sardelli
Lehti persilja

Pikkelöity punasipuli:

0,5 dl Valkoviini etikka
2 rkl Sokeri
1 dl Vesi
Mustapippuri kokonainen

RESEPTI

Pikkelöity punasipuli: Laita kattilaan ja kiehauta. Leikkaa punasipulit purkkiin, lisää liemi ja anna marinoitua

Tuna Melt: Valuta ylimääräinen öljy tonnikalasta. Sekoita kulhossa Base Aioli, tonnikala, kapis, leikattu lehtipersilja, sitruunamehua ja muutama sardellifilee hienoksi leikattuna, mausta mustapippurilla

Leikkaa tomaatti viipaleiksi. Laita lohipihvit pellille ja Naughty Cheddar päälle ja uuniin. Lämmitä Soft bunit uunissa. Laita tuna melttiä pohjaan ja kanteen, pohjaan salaattia, suolakurkkua ja loimulohipihvi. Kanteen punasipulia ja tomaattia. Käännä kansi päälle ja ääntä kohden!

CHIMICHURRI BRGR



AINEKSET

Naughty BRGR Naudan burger pihvi
Vaasan THE BRGR Naughty burgerisämpylä
Valio Creme fraiche
Naughty BRGR chilihilloke
Oliiviöljy
Punaviinietikka
Savupaprikajauhe
Sipulijauhe
Valkosipuli jauhe
Buffalo Tabasco
Tryffeliöljy
Chipotle jauhe
Vaahtera siirappi
Lehtipersilja
Tuore oregano
Valkosipuli
Rucola
Korianteri
Timjami
Avocado

RESEPTI

Truffalo creme: 1 purkki Valio Creme fraiche, 3 rkl Buffalo Tabasco, 1rkl Tryffeliöljy . Sekoita hyvin keskenään

Chiliglace: 1/2 prk Naughty chilihilloke, 2 rkl Vaahterasiirappi, 1/2 tl Chipotle flakes. Kiehauta hieman kasaan

Chimichurri: Tuore oregano, timjami, lehtipersilja, korianteri, kaikkia yrttejä 1/2 punttia. Revi timjamista lehdet. Hienonna yrtit atomeiksi. Lisää 1 tl valkosipulijauhetta, 1tl sipulijauhetta, 2 tl savupaprikajauhetta, ropaus suolaa, 2 rkl punaviinietikkaa, 2 rkl oliiviöljyä, raasta 1 solo valkosipulinkynsi mukaan. Sekoita ja maista. Paista pihvit pannulla, mausta suolalla molemmin puolin, loppu vaiheessa lisää reilu nokare chimichurria päälle. Paahda sämpylät. Truffalo cremea pohjaan ja kanteen. Kanteen cremen päälle rucolaa ja avocadoa siivuina, viimeistele chiliglacella. Pihvi pohjalle, kansi päälle ja nauttimaan!

BBQ BRGR

AINEKSET

Tamminen Naudan jauheliha
Vaasan THE BRGR Naughty burgerisämpylä
Valio Crème fraiche
Naughty BRGR Base aioli
Naughty BRGR Umami ketsuppi
Valio Naughty cheddar
HK pekoni
HP kastike
Tumma siirappi
Valkosipuli
Timjami
BBQ kastike
Lime
Vihreä Tabasco
Tuore jalopeno
Korianteri
Punasipuli
Valkoviinietikka
Sokeri
Sinapinsiemen
Laakerinlehti



RESEPTI

Pikkelöity punasipuli: 2 Punasipulia, 1 dl Valkoviinietikka, 0,5 dl sokeri, 0,5 dl vettä, 1 tl sinapinsiemen, muutama laakerinlehti. Leikkaa punasipulista viipaletta. Kiehauta liemi ja lisää sipulien päälle

BBQ kastike: Tumma siirappi, HP kastike, BBQ kastike, kaikkia saman verran. 1/2 punttia timjamia, 2 solo valkosipulin kynttä, 2 RKL Umami ketsuppia. Hienonna valkosipulit ja revi timjamilehdet ja hienonna. Laita kaikki kattilaan ja keitä hieman kasaan

Lime Crème: 1 dl Base aioli, 1 dl Creme fraiche, 1 Lime, 1 tuore Jalapeno, vihreä Tabasco. Hienonna jalapeno ja purista limen mehut. Sekoita kaikki keskenään ja mausta vihreällä tabascolla oman maun mukaan.

Smashpihvit: Muotoile jauhelihasta pötkö, älä vaivaa tai puristele liikaa. Leikkaa pihveiksi. Kuumenna pannu todella kuumaksi, laita pihvi pannun keskelle, leivinpaperi päälle ja paina kattilalla liiskaksi. Anna paistua kunnolla, irrottele pihvi reunoja pitkin niin että kaikki paistopinta tulee mukaan ja käännä pihvi. Mausta suolalla ja lisää Cheddar. Putsaa pannu ennen kuin laitat seuraavan pihvin. Paista pekoni rapeaksi. Lämmitä sämpylät uunissa. Lime creme pohjaan ja kanteen. Pekoni pohjalle ja pihvi pekonin päälle. Reilu nokare bbq kastiketta, korianteria, pikkelpunasipulia ja kansi päälle .

BEN & JERRY'S JÄÄTELÖBRGR

AINEKSET

Ben & Jerry's Salted Caramel non dairy tai oma mieleinen jäätelö

Vaasan THE BRGR Naughty burgerisämpylä

Kondensoitu maito karamelli



RESEPTI

Laita sämpylöiden väliin jäätelöä ja karamellikastiketta. Laita kansi päälle ja uuniin 2 minuutiksi.

Nauti välittömästi!