

*Inspirerende*  
**OPSKRIFTER**



// FULD SMAG PÅ BURGEREN

# INDHOLD

---

## Fuld Smag På Burgeren

---

side 3 Bacon & Cheddar Bøf

---

side 4 Bacon Bøf

---

side 5 Bacon & Blue Cheese Bøf

---

side 6 Bacon & Svampe Kyllingebøf

---

side 7 Serveringsforslag - Fuld Smag På Burgeren

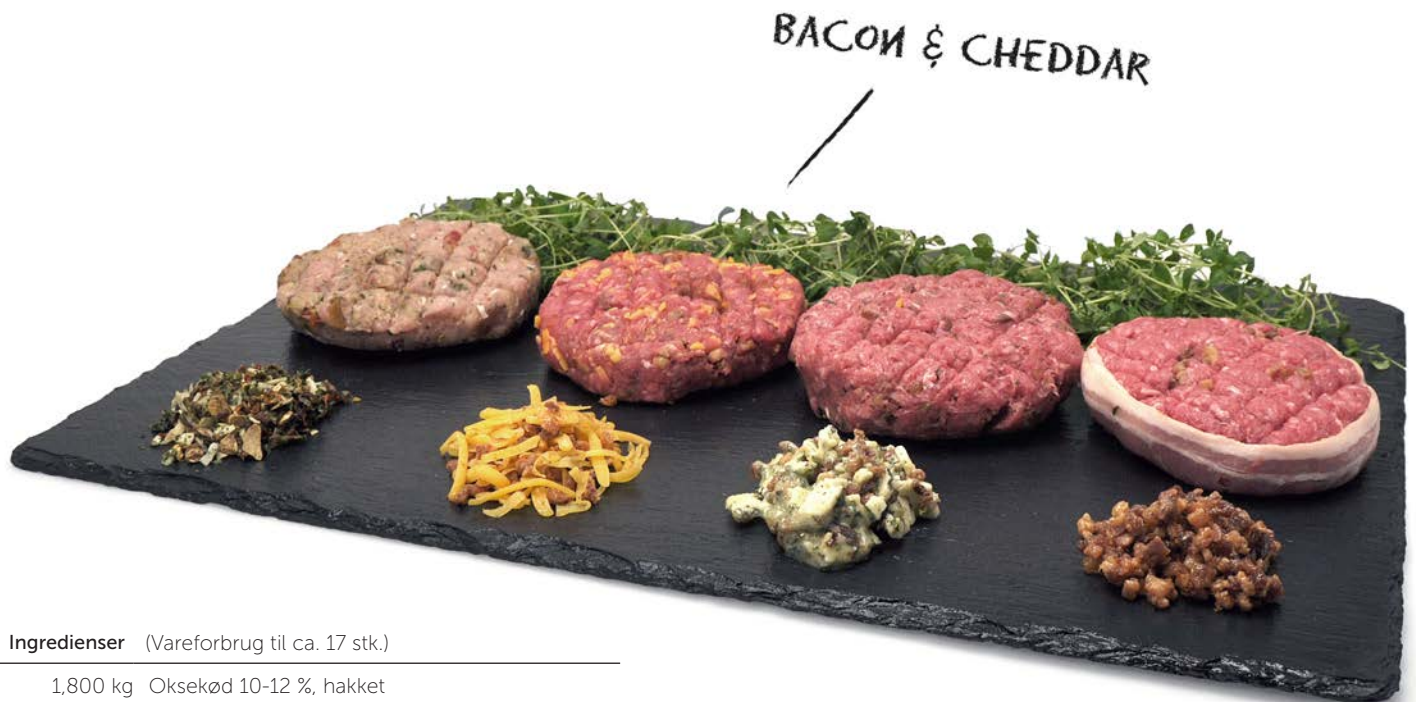
---



# BACON & CHEDDAR BØF

## TIL BURGER

Opskrift: 2030



### Ingredienser (Vareforbrug til ca. 17 stk.)

1,800 kg	Oksekød 10-12 %, hakket
0,150 kg	Burglet u/tilsat gluten
0,200 kg	Koldt vand
0,200 kg	Smokey Bacon
0,020 kg	Habanero Rub
0,200 kg	Cheddarost, revet

### Fremstilling

Det hakkede oksekød, Burglet samt vand røres godt sammen. Smokey Bacon, Habanero Rub samt cheddarosten vendes i og farsen fordeles i portion af 150 g bøffer. Kan med fordel formes i bøffer.

### Tilberedning

Steges på pande eller grill i 3-4 minutter på hver side, det er vigtigt at kødet gennemsteges.

### Serveringsforslag

Serveres som køddelen i burger. Find serveringsforslag på side 7.

### Tips

Grundfarsen kan med fordel tilsættes andre smagsretninger.

Varenr.	Produkt navn	Indhold	Salgsenhed
91 110 758	Burglet u/tilsat gluten	0,150 kg	Pose
91 111 170	Habanero Rub	3,000 kg	Spand
91 128 139	Smokey Bacon	2,000 kg	Pose

# BACON BØF

## TIL BURGER

Opskrift: 2031



### Ingredienser (Vareforbrug til ca. 17 stk.)

2,000 kg	Oksekød 10-12 %, hakket
0,150 kg	Burglet u/tilsat gluten
0,200 kg	Koldt vand
0,200 kg	Smokey Bacon
0,300 kg	Bacon, sliced (16-18 skiver)

### Fremstilling

Det hakkede oksekød, Burglet samt vand røres godt sammen. Smokey Bacon vendes i og farsen fordeles i portion af 150 g bøffer. Kan med fordel formes i bøffer. Sliced bacon lægges om kanten af bøffen (se foto).

### Tilberedning

Steges på pande eller grill i 3-4 minutter på hver side, det er vigtigt at kødet gennemsteges.

### Serveringsforslag

Serveres som køddelen i burger. Find serveringsforslag på side 7.

### Tips

Grundfarsen kan med fordel tilsættes andre smagsretninger.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 110 758	Burglet u/tilsat gluten	0,150 kg	Pose
91 128 139	Smokey Bacon	2,000 kg	Pose

# BACON & BLUE CHEESE BØF

## TIL BURGER

Opskrift: 2032

BACON & BLUE CHEESE



### Ingredienser (Vareforbrug til ca. 16 stk.)

2,000 kg	Oksekød 10-12 %, hakket
0,150 kg	Burglet u/tilsat gluten
0,200 kg	Koldt vand
0,200 kg	Glansmarinade Bacon & Blue Cheese

### Fremstilling

Det hakkede oksekød, Burglet samt vand røres godt sammen. Glansmarinade Bacon & Blue Cheese vendes i og farsen fordeles i portion af 150 g bøffer. Kan med fordel formes i bøffer.

### Tilberedning

Steges på pande eller grill i 3-4 minutter på hver side, det er vigtigt at kødet gennemsteges.

### Serveringsforslag

Serveres som køddelen i burger. Find serveringsforslag på side 7.

### Tips

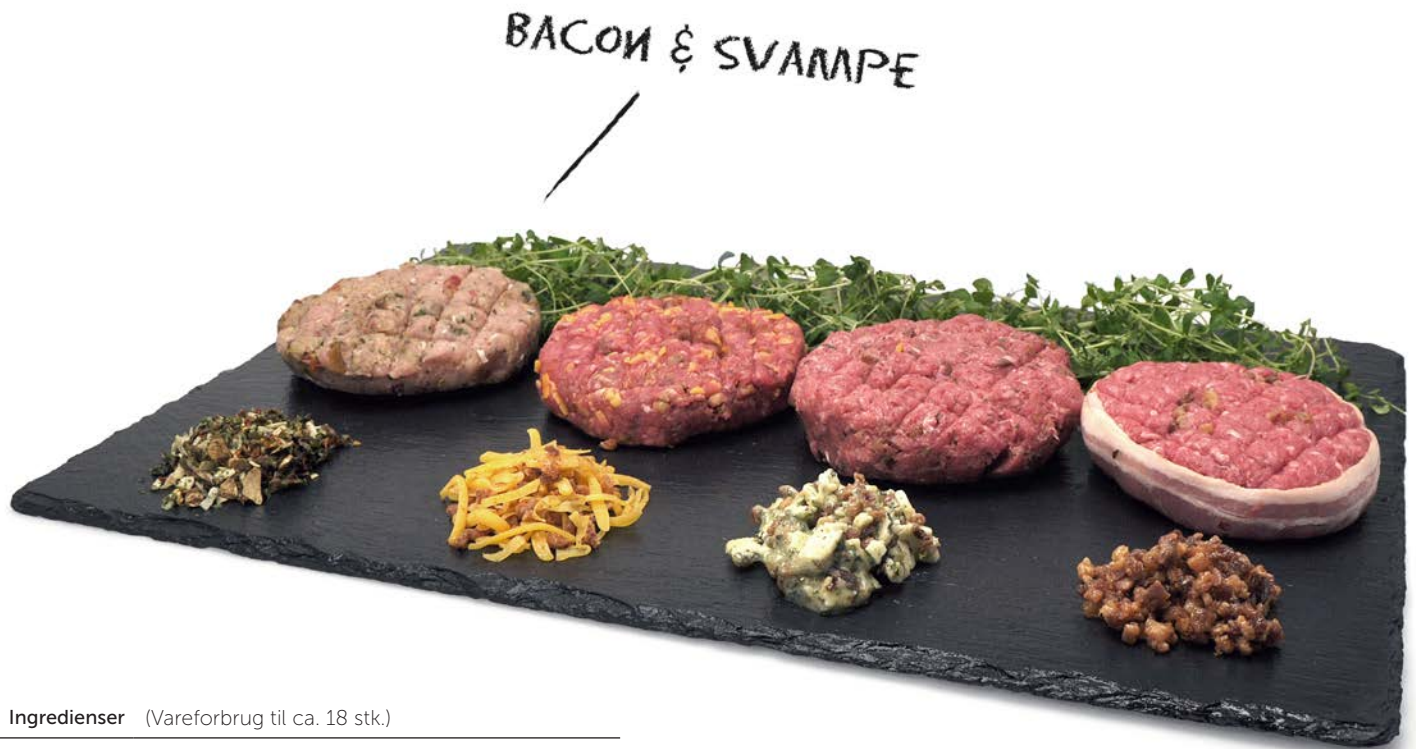
Grundfarsen kan med fordel tilsættes andre smagsretninger.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 110 758	Burglet u/tilsat gluten	0,150 kg	Pose
91 135 351	Glansmarinade Bacon & Blue Cheese	2,500 kg	Spand

# BACON & SVAMPE KYLLINGEBØF

TIL BURGER

Opskrift: 4028



## Ingredienser (Vareforbrug til ca. 18 stk.)

2,000 kg Kyllingekød, hakket

0,150 kg Burglet u/tilsat gluten

0,200 kg Koldt vand

0,400 kg Grønsagsmix Bacon & Svampe (Udblødt)

## Fremstilling

Grønsagsmix Bacon & Svampe udblødes ifølge anvisning på pose. Det hakkede kyllingekød, Burglet samt vand røres godt sammen, Grønsagsmix Bacon & Svampe vendes i og farsen fordeles i portion af 150 g bøffer. Kan med fordel formes i bøffer.

## Tilberedning

Steges på pande eller grill i 3-4 minutter på hver side, det er vigtigt at kødet gennemsteges.

## Serveringsforslag

Serveres som køddelen i burger. Find serveringsforslag på side 7.

## Tips

Grundfarsen kan med fordel tilsættes forskellige smagsretninger.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 110 758	Burglet u/tilsat gluten	0,150 kg	Pose
91 111 288	Grønsagsmix Bacon & Svampe	0,500 kg	Pose

# SERVERINGSFORSLAG

## “FULD SMAG PÅ BURGEREN”

---

### BACON BURGER

BURGERBOLLE  
RUCOLA  
TOMAT  
STEGT BACON  
CHILI MAYO



### BURGER MED BACON & BLUE CHEESE

BURGERBOLLE  
RUCOLA  
SYLTEDE RØDLØG  
STEGT BACON  
BLUE CHEESE



### BURGER MED BACON & CHEDDAR

BURGERBOLLE  
RUCOLA  
SYLTEDE RØDLØG  
STEGT BACON  
GUACAMOLE  
JALAPENOS  
CHEDDAR



### PORTOBELLO MED KYLLING BACON & SVAMPE

PORTOBELLO  
RUCOLA  
SYLTEDE RØDLØG  
CORNICHONS





Niels Bohrs Vej 55, Stilling  
DK-8660 Skanderborg

Tlf. +45 86 29 11 00  
Fax +45 86 29 92 60

[info@solina-group.dk](mailto:info@solina-group.dk)  
[www.solina-retail.dk](http://www.solina-retail.dk)