



## Smashed burgare på svensk vildsvinsfärs med hot honey, ost och tryffelmajo

**Smashed burgare på vildsvinsfärs tillsammans med trendig hot honey, cheddarost och tryffel-**

**majo – helt magiskt gott!  
Servera med pommes eller ät den som den är.**

Antal portioner: 4

### INGREDIENSER

#### HOT HONEY:

1 burk nyslungad/färsk honung  
3-6 chilis, skivade, beroende på vilken styrka som önskas

2-3 vitlöksklyftor, skivade

#### TRYFFELMAJO:

25 g majonnäs  
2 krm vittryffelolja  
Salt och peppar efter tycke

#### KARAMELLISERAD LÖK:

2 gula lökar  
2 msk smör  
2 krm socker  
Salt och peppar efter tycke

#### SMASHED BURGARE:

600 g vildsvinsfärs  
25 g majonnäs

#### TILLBEHÖR:

Hamburgerbröd (till exempel brioche), några skivor ost (till exempel cheddarost) och pommes

### GÖR SÅ HÄR

#### HOT HONEY:

1. Blanda den skivade chilin och vitlöksklyftorna, häll ner i en glasburk och häll honungen över, blanda ihop allt och låt stå i minst 7 dagar i köksskåp eller skaffereri, ej kylskåp.

#### KARAMELLISERAD LÖK:

1. Steklöken på medelhög värme tills den börjat bruna, tillsätt socker och sänk värmen, låt steka i ca 15-20 minuter.  
2. Ställ åt sidan tills det är dags för montering av burgarna.

#### TRYFFELMAJO:

1. Blanda allt och ställ in i kylskåp till det är dags för montering av burgarna.

#### SMASHED BURGARE:

1. Blanda färsen med majonnäsen, den ger lite extra fett och bindning till den magra vildsvinsfärsen.  
2. Rulla sedan färsen till ca 6 bollar.  
3. Lägg färsbollarna en i taget i stekpanna på hög värme.  
4. Använd smasher eller botten av en kastrull för att trycka till bollarna riktigt platt, ca 1-2 cm.  
5. Om bollarna fastnar mot smashern eller kastrullbotten kan man använda en bit bakplåtspapper mellan bollen och smashern.  
6. Stek i ca 2 minuter, eller tills kanterna börjar bli bruna, vänd sedan och stek ca 2 minuter till.  
7. Lägg på en ostskiva och täck med lock i 1-2 minuter eller tills osten blivit smält.

#### SERVERING:

1. Bred undersidan av bröden med tryffelmajo, lägg på salladsblad, sedan burgare.  
2. Ringla hot honey över burgaren, toppa med karamelliserad lök och lägg på hamburgerbrödets lock.  
3. Servera till exempel med pommes frites.

Foto: Henrik Lewander

Styling: Hannes Shen

Handla svenst vildsvinskött

