

# Triple AAA Deluxe Burger - af Sashi AAA Grade Fars

Triple AAA Deluxe Burger. Sashi kød er virkelig en af mine favoritter siden jeg har stødt ind i deres produkter. Ok de koster og man har nok heller ikke råd til købe det til et hverdags ret, men når det gælder forkæle sig selv med lidt godt kød. Ja så bliver man seriøst nød til prøve Sashi. Og denne gang faldt valget på Deres Burgers som er færdige 200g Pattis.

## SASHI Kød - Hvilken Race Er Det?

Kvægracen Wagyu, opdrættet i den japanske region Kobe, har de seneste år vundet stor popularitet også i Europa. Wagyu kød er meget dyrt men også meget eksklusivt kød. Derfor ønskede mange en alternative til Wagyu kød. Sashi kød er et alternative til Wagyu kød, og er faktisk endnu bedre hvad spisekvalitet angår! Specielt i smagen, og til et prisniveau der muliggør en endnu større popularitet og udbredelse.



# Sashi AAA Deluxe Burger - Du vil elske den

*til 8 Burger eller 4 Double Burger*

*forberedelsestid: 15min., tilberedningstid: min 25min.*

## Ingredienser Til Min AAA Deluxe Burger

- 1,6kg Sashi Burger Fars ( købt hos [Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)\* ) ellers kan oksekød fars med en fedt andel på +21% bruges
- Hjemmelavede Burger Boller ( [opskriften på Burger Boller finder du her](#) )
- Hjemmelavet Burger Dressing ( [opskriften på Burger Dressing finder du her](#) )
- Syltede Agurker ( [opskriften på Syltede Agurker finder du her](#) )
- Cheddar Chees i skiver
- Dansk 45+ Ost i skiver
- Tomater i skiver
- frisk Stegt Bacon
- rød Løg i skiver
- Iceberg Salat



## Fremgangsmåde Sådan Forbereder du din Triple AAA Deluxe Burger

Du starter med at blande Burgerdressingen og stiller den på køl.

<https://boensen.com/burgerdressing/>

Derefter laver du dine Syltede Agurker og stiller dem også på køl!

<https://boemsen.com/syltede-agurker-turbo-syltede-agurker-paa-3-timer/>

Og tilsidst Skal du i gang med at lave dine Burger Boller!

<https://boemsen.com/ultimate-burger-boller-here-we-go/>

## Fremgangsmåde trin for trin

1. Når alt er lavet kan du starte med at forberede de øvrige ingredienser. Du vasker skærer dine Tomater i den tykkelse du gerne vil have dem. Det samme gælder dine Løg. Jeg skærer dem altid i 2-3mm tykkelse, og til



sidst salaten.

2. Så starter showet! Din grill skal varmes op til direkte høj varme, og ikke nok med det vil jeg anbefale dig at bruge en Stegeplade på grillen og den skal være godt varmet igennem inde du starter. Stegepladen Fordi Sasi kød hører til familien Wagyu kød og de er meget fedt marmoreret. Jeg har brugt [Napoleons Steplade\\*](#) da den passer til min [Napoleon Prestige Pro 500\\*](#) som du kan læse mere om her på [bloggen](#).
3. Når Stegepladen er godt varmet igennem starter du med at svitse din bacon af på den. Det gør du ved at komme lidt Smør eller stege margarine på Stegepladen og derefter dine Bacon skiver. De brunes nu til de er gyldne på bække sider.





4. Nu er det på tid til at stege dine sashi Burger. Kom lidt ekstra fedt på pladen inden du smider dine Burger Pattis på hvis nødvendig.



5. Efter 3 minutter vender du dine Burger pattis, Du kan se om de har fået nok hvis de har en flot stegeskorpe som på billede.



6. Efter yderlige 3 minutter skruer du ned for temperaturen rykker dine Burger Pattis lidt rundt så der bliver plads til Burger Bollerne. For de skal lige få lov til at blive karamelliseret på indersiden. det giver lige det sidste til den ultimative Burger.



7. Når Bollerne er karamelliseret der går ca 1-2 minutter tager du dem af grillen og lader dem lige køle lidt af. Nu kommer du Ost på den enkelte Burger Pattis og lukker låget igen.





## Så skal triple AAA Deluxe Burger samles

1. I mellemtid forbereder du dine Burger Boller du kommer godt med Burgerdressing på over og under bollen, og underbollen får lidt iceberg salat og syltede agurk og løg i skiver.



2. Når osten er smeltet kommer du dine Burger pattis på underbollen, Osten topper du med Bacon skiver og slutter af med to skiver tomat. Laver du en Triple AAA Double Trouble. giver du den 2 pattis som den ene burger til



højre.



3. Tilsidste skal overbollen på og så er din Triple AAA Deluxe Burger eller din Triple AAA Deluxe Double Trouble Burger klar til servering ☐



VELBEKOMME, og jeg håber det smagt godt.



## Anbefalinger til opskriften

Hvis du vil kan du skifte de alm Bacon skiver ud med Candy Bacon. [Opskriften på Candy Bacon](#) finder du her:

<https://boemsen.com/candy-bacon/>

## Det Her Har Jeg Benyttet Til At Tilberede mine triple AAA Deluxe Burger

- **Grill:** [Napoleon Prestige Pro 500\\*](#)
- **Stegeplade:** [Napoleon Stegeplade stor\\*](#)
- **Kød:** [Sashi Burgers 1,6KG\\*](#)

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).”