Smashing burger

Denne burgeren moste mitt hjerte.

Henrik J. Henriksen

Publisert: 22.08.2023 20:01

Nyhetsbrev: A-magasinet

De beste historiene fra A-magasinet, hver fredag.

- Hei Mathias, det er Henrik.

- Ja?

- Du, jeg er litt tom for inspirasjon i regnværet. Jeg har litt lyst til å lage en comfortfood-sak for A-magasinet. Kanskje en burger? Hva slags burger er i skuddet for tiden?

- Vel, det virker som om alle børster støvet av The Oklahoma Smash om dagen. Du vet den fra depresjonen der man måtte drøye kjøttet med å mose inn masse løk. Den føles jo også skummelt relevant i dag?

Dette var begynnelsen på en liten forelskelse. Som om det skulle vært en date på en burgersjappe, ble jeg av matskribent-kompisen min satt opp med en burger som jeg aldri hadde spist, men som jeg umiddelbart ante at jeg kunne ha en usedvanlig god kjemi med. Smash.

- **Les Henrik J. Henriksens oppskrifter lenger nede i saken.**

Jeg kjente typen godt, men hadde aldri riktig innledet et forhold til den burgeren som moses i panne for å få mer overflate og mer deilig stekeskorpe. Det var noe med at den ofte brakk litt opp i biter og ikke lenger var en burger. Som en burger som var på vei til å bli en Sloppy Joe (burgerbrød fullt med en slags ragú), men ikke hadde tatt skrittet helt ut. En identitetsforvirret burger.

Men dette med løken fascinerte meg. Smashingen fikk plutselig en viktigere funksjon når noe skulle smashes inn. Kunne ikke også løken kanskje binde det hele sammen bedre? For ikke å snakke om smakspotensialet som ligger i brunet løk!

Også kalt The Okie Burger er denne blitt stående som en klassiker og som noe som må ha vært et saftig lyspunkt midt i The Dust Bowl, en rekke sandstormer som på 30-tallet i USA ødela avlinger. Kjøtt var dyrt, og fattigmannens trøffel ble redningen, som så ofte igjennom historien.

Løk gir alene smak og saftighet, men i sin brunede form får den mye umami og forsterker kjøttfølelsen. Å mose den inn i burgeren under steking ga begge deler! Oklahoma er jo også kjent for å være relativt konservativt, så burgeren har overlevd gjennom generasjoner uten å bli ødelagt av unødvendig garnityr og annet tøys. Her er det en skive american cheese og sylteagurker som gjelder, og stort sett er det sennep du finner smurt på burgerbrødet.

Vi har nå hatt mange møter, Oklahoma Smash og jeg, og den har til og med blitt introdusert for familie og venner med så stor suksess at den er kommet for å bli. For alltid.

OPPSKRIFT

Oklahoma smash burger

Til to personer.
Tid ca. 30 minutter

200 g kvernet oksekjøtt (helst med litt høy fettprosent)
200 g løk
salt, pepper
sylteagurk
4 skiver american cheese eller cheddar

sennep eller en sennepsbasert saus

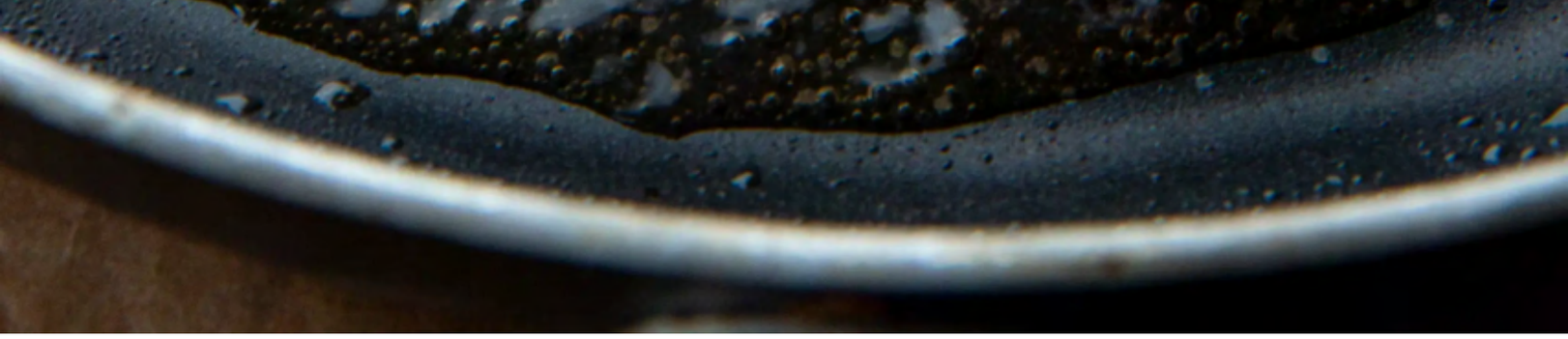

Foto: Henrik J. Henriksen

Det klart beste å lage dette på er en flatgrill. Her har du mye plass å boltre deg på, og det blir mindre søl. Alternativt bruker du en stor panne, eventuelt to mindre. Husk at burgerne får en veldig stor overflate når de smashes. En vanlig grillrist er en umulighet når du lager smashburger.

Artikkelen fortsetter under annonsen

Skjær løken så tynt du kan, helst på mandolin (eller om du som jeg har en oppskjærmaskin!) Ha i en bolle, dryss over litt salt, og bland godt. Form kjøttet til 4 baller, og sett til side. Gjør klart alt til burgeren: burgerbrød delt i to, ferdigsmurt med saus, pickles skåret i skiver, ost etc.

Nå bør løken ha blitt myk og begynt å væske en del. Klem ut så mye du kan av løken, og legg på papir for å tørke litt. Varm opp panne/flatgrill til det ryker av den. Pensle med litt olje (om kjøttet har mye fett, trenger du ikke olje), og legg i kjøttbollene.

Legg en stor neve løk over hver burger og smash: Klem flate med en stekespade/biffbanker. Salte og pepre. Stek i et par minutter til de er godt brunet, før du skraper dem løs med stekespaden og snur dem. Legg en skive ost på én burger. Noen skiver med sylteagurk på den andre. Smør burgerbrødet med sausen, og legg med toppen ned i pannen, skru av varmen, og sett på lokk. La ligge i et par minutter til osten er smeltet. Legg burgeren med osten oppå den andre slik at sylteagurkene er i midten. Legg i burgerbrødet, og server.

Foto: Henrik J. Henriksen

OPPSKRIFT

Potet/brioche burgerbrød

Blir 14 store brød.

Tid ca 2 t + ca 3 t hevetid

250 g kokt, most potet

2,5 dl melk

1/2 pk. gjær

1,5 ss sukker

750 g 00-mel ev. vanlig siktet hvetemel

1,5 ts salt

4 eggeplommer

100 g smør

Egg/melk til pensling

Du vil ha en helt fin potetmos til dette, så bruk en presse, eller press den igjennom en sil. 450 g potet med skall bli til 250 g ferdig mos. Har du eltemaskin, så bruk denne. Disse bakes aller helst med mye damp. Har du ikke dampfunksjon, sett inn en liten panne/brødform eller lignende, og hell i kokende vann i denne idet du setter inn brødene. Gi gjerne en ekstra dusj med en sprayflaske i tillegg.

Ha potetmosen i bakebollen sammen med lunken melk, gjær og sukker. Rør glatt. Ha i melet, og elt til en jevn deig. Ha i eggeplommene, og elt i 5 minutter til deigen er helt jevn. La hvile i bollen i 5 minutter, før du elter i 5 min til. Elt så inn smøret klattvis sammen med saltet. Elt dette i minst 5 minutter til deigen er helt jevn.

La deigen hvile et svalt sted (på grunn av smøret vil vi ikke at denne deigen skal bli for varm) i 30 minutter. Brett deigen over seg selv 3-4 ganger, form til en ball, og la hvile i 30 minutter til. Gjenta en eller to ganger. Del så i 15 emner som du former til baller. La hvile i ca. 15 minutter under et fuktig håndkle, før du klemmer dem til flate disker, ca. 10

cm i diameter, 2 cm tykke.

Legg på smurt bakebrett eller papir, dekk det til med håndkle, og la heve i ca. 30 minutter. Sett ovnen på 220 °C. Visp egget sammen med et par ss melk, og pensle brødene. Stek i ca. 10 minutter med mye damp.

Foto: Henrik J. Henriksen

Hamburgersaus

Det er mulig at det bare skal være sennep på denne, men siden jeg ikke helt klarer å la være, og siden jeg ikke er en burgerfanatisk *Okie from Muskogee*, så tillot jeg meg å blande 3 spiseskjeer majones med 2 spiseskjeer dijonsennep, 1 ss ketchup, 1 ss HP-saus og et par teskjeer med tabasco, som jeg brukte på burgerbrødet. Helt nydelig, spør du meg.

Hamburgerbrødene er fine å fryse ned

Disse brødene er topp å fryse, men gjør det på følgende måte. Rydd plass i fryseren, slik at brødene kan ligge utover uten å ligge oppå hverandre. Idet brødene er så vidt avkjølt på risten, setter du alle i fryseren, gjerne på risten med så mye plass rundt som mulig. La de ligge slik til de er gjennomfryste før du tar dem ut, pakker umiddelbart i poser og legger tilbake. Slik beholder de formen og saftigheten. Når du skal bruke dem, deler du dem mens de tiner, mens de fortsatt er litt frosne.

Del

Tips oss

Matskolen

A-magasinet | 8. september

Har du prøvd Tiktok-trenden? Slik gjør du det selv.

A-magasinet | 1. september

Prøv luftige surdeigspannekaker til frokost. Da blir magen glad.

A-magasinet | 18. august

- Kineserne har skjønt det for lenge siden. Whampao chaodan er den beste eggerøren på planeten.

A-magasinet | 13. august

Hvordan lage en mettende salat? - Rå agurk, tomat og salatblader alene er ikke mye mer mettende enn et glass med vann.

Matskolen

Matskolen

Mest lest akkurat nå

1 Kuene var avmagret og sto i egen møkk. Nå vil bonden ha velgernes tillit som ordførerkandidat.

2 På utsiden ser den ut som alle andre skoler. Men innsiden forteller en annen historie.

3

Geir Kåre Nyland vant mot kommunen, men fortviler: – De presser meg inn i et økonomisk uføre

4

De er dømt for vold, mishandling og overgrep. Nå vil de ha makt og tillit fra velgerne.

Tilbake til forsiden

Aftenposten

Tips Aftenposten

Send inn debattinnlegg

Logg over rettelser i Aftenposten

Kundeservice

Annonsere i Aftenposten

Personvernpolicy

Informasjonskapsler

Sjefredaktør og adm. direktør: Trine Eilertsen

Nyhetsredaktør: Tone Tveøy Strøm-Gundersen

Politisk redaktør: Kjetil B. Alstadheim

Featureredaktør: Lillian Vambheim

Kulturredaktør: Cecilie Asker

Debattredaktør: Erik Tornes

Utviklingsredaktør: Eirik Hammersmark Winsnes

Redaktør avis og forlag: Audun Solberg

Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet. © Aftenposten.

Aftenposten arbeider etter Vær Varsom-plakatens regler for god presseskikk. Aftenposten har ikke ansvar for innhold på eksterne nettsider som det lenkes til.

Aftenposten sentralbord: Tlf. 22 86 30 00 – Adresse: Akersgata 55, 0180 Oslo