

Paholaisen burgerit

Nämä hampurilaiset saavat tujauksen lempeää mausteisuutta itse tehdystä paholaisen hillosta. The Velvet Devil Merlot -viinin samettinen marjaisuus tasapainottaa mausteisuutta.



4 HLÖ



+ 60 MIN

SÄMPYLÄT

- 1** Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liuota siihen hiiva. Lisää joukkoon suola, sokeri ja keltuainen. Alusta jauhoilla taikinaksi ja lisää lopuksi voi.
- 2** Anna koneen vaivata taikinaa 10-15 min ja anna sen jälkeen taikinan kohota liinan alla kaksinkertaiseksi.
- 3** Lämmitä uuni 200 asteeseen. Kumoa taikina pöydälle ja vaivaa siitä tanko. Leikkaa noin kymmeneen osan tai jos haluat pienempiä sämpylöitä jaa taikina useampaan osaan. Vaivaa taikinasta palloja ja laita pellille. Anna kohota noin 15-20 minuuttia. Paista uunissa noin 12-15 minuuttia kunnes ne ovat kauniin kullanuskeita.

PIHVIT

- 1** Sekoita mausteet lihaan ja anna maustua tunti pöydällä ennen paistoa tai mausta jo aikaisemmin ja nosta tunti ennen paistoa pöydälle.
- 2** Jaa liha neljään samankokoiseen palloon ja muotoile niistä pihvit. Paista pihvejä hetki molemmilta puolin kuumalla pannulla ja laita uunipellille. Laita 180 asteeseen uuniin ja paista sen mukaan kuinka kypsiä haluat 15-25 minuuttia. Vaihtoehtoisesti voit grillata pihvit mieluiten alumiinifolion päällä.
- 3** Laita pihvin päälle vuohenjuustoa kolme pientä kiekkoa per pihvi noin 5 minuuttia ennen kuin otat pihvit pois uunista.

PAHOLAISEN KASTIKE

- 1** Poista paprikasta sisus ja leikkaa lohkoiksi. Halkaise chili ja poista siemenet. Kuori sipuli ja leikkaa lohkoiksi.
- 2** Laita kaikki kasvikset uunivuokaan ja pyörittele öljyssä. Paahda 200 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia kunnes ovat saaneet hieman väriä.



The Velvet Devil Merlot

SÄMPYLÄT N. 10 ISOA

- 5 dl täysmaitoa
- 50 g hiivaa
- 1 tl suolaa
- 1 keltuainen
- 2 rkl sokeria
- 6 dl durumvehnä jauhoja
- 6 dl vehnä jauhoja
- 75 g huoneenlämpöistä voita

PAHOLAISEN HILLO

- 1 punainen paprika
- 1 punainen chili
- 1 punasipuli
- 1 tlk kuorittuja tomaatteja (Mutti)
- 1 iso rkl tomaattisosetta
- 1 rkl punaviinietikkaa
- 2 rkl fariinisokeria
- 1 rkl öljyä

TÄYTTEET

- 4 kpl sämpylöitä (ks ohje)
- 4 kpl jauhelihapihvejä (ks ohje)
- 200 g vuohenjuustoa
- 150 g pekonia
- Paholaisen hilloa (ks ohje)
- Marinoituja punasipuleita (ks ohje)
- 1 dl majoneesia
- 2 tl dijon sinappia
- Rucolaa

PIHVIT

- n. 700 g laadukasta paistijauhelihaa
- 1 tl savupaprikajauhetta
- suolaa & pippuria

MARINOIDUT PUNASIPULIT

- 2 punasipulia
- ½ dl punaviinietikkaa
- ½ dl vettä
- 2 rkl sokeria
- muutama mustapippuri
- 1 tl suolaa

3 Kaada hieman jäähtyneet vihannekset tehosekoittimeen ja lisää loput ainekset. Aja tasaiseksi kastikkeeksi.

MARINOIDUT PUNASIPULIT

1 Kuori sipulit ja leikkaa niistä ohuita renkaita.

2 Kiehauta muut ainekset kattilassa ja lisää sipulit joukkoon. Kiehauta uudelleen ja anna jäähtyä.

HAMPURILAISTEN KASAAMINEN

1 Kypsennä pekonit samaan aikaan uunissa pihvien kanssa n. 20 minuuttia. Sämpylät lämpiävät myös samaan aikaan uunissa.

2 Sekoita majoneesi & sinappi keskenään ja levitä pohjan päälle. Lisää rucolat. Lisää pekoni. Lisää pihvi. Lisää marinoitu punasipuli.

3 Levitä paholaisen hillo kanteen ja iske hampaat kiinni! Nauti The Velvet Devil Merlot -punaviinin kanssa.



Resepti: Taste of Nikinmäki

Taste of Nikinmäki blogaaja ja kokki Henri Heinonen tekee "safkaa ranteet lukossa" suurella intohimolla.

Seuraa Taste of Nikinmäkeä Facebookissa