Burger

-en guide fra Jæder

JÆDER

Garantert matglede siden 1896

ADELMANN

Matglede fra Jæderkjøkkenet

Burgerens historie

Fra fastfood til gourmet

Navnet «hamburger» kommer fra den tyske byen Hamburg, og kan referere til en person fra Hamburg. I utvidet betydning ble ordet etter hvert brukt om andre ting, deriblant storfekjøttet som stammet fra eller var populært i Hamburg. Opprinnelig var kaker av storfekjøtt kjent som hamburgerbiff (første gang omtalt i en amerikansk kokebok i 1891), og da denne farsekaken ble lagt mellom brødskiver ble navnet hamburgersandwich.

På midten av 1900-tallet var begge betegnelsene forkortet til «hamburger» eller ganske enkelt «burger». Ordet har etter hvert blitt et samlebegrep og brukes også om sandwicher med andre kjøttslag.

Kilde: http://no.wikipedia.org/wiki/Hamburger

Vi brenner for faget

En burger består av få ingredienser, dette gjør kvaliteten i hver ingrediens desto viktigere. Vi er stolte av faget og håndverket vårt. Fokuset er det samme som da Jæder ble startet: kvalitet i hvert eneste produkt og leveranse.

Kortreist

Vi holder til på Ålgård, på Jæren og har de gode råvarene rett utenfor døren.
Vi er stolte av norske råvarer, og alle produkter kan spores tilbake til gården.
Vi bruker vanlig standard NRF storfe, men har også et par varianter med hamburger av anguskjøtt. Hos Jæder er vi opptatt av at maten skal være god og sunn.
Rene produkter gir høyere kvalitet og bedre smak.

Og det er ikke bare burgere av storfe i vårt sortiment! Vi er stolte av å kunne tilby burgere av både storfe, kylling og plantebaserte råvarer. I dette hefte får du god oversikt over alle varianter som passer ypperlig mellom to brød. Burgere kan serveres i utallige kombinasjoner, og egner seg like godt til hverdag som til fest!

Hva gir den beste burgeren?

Tenderform

Vi kverner kjøttet etter samme prinsipp som vi gjorde i gamle dager da familiebedriften ble startet i 1896. Vi har siden 1980 produsert hamburgere og har gjennom årene mottatt flere priser/medaljer for våre produkter.

"Alle" kan produsere hamburgere, men for å få den beste hamburgeren, er det detaljene som gjelder. Temperaturen på kjøttet, kverningen og blandetider er avgjørende for å få til en fantastisk god hamburger. Vi har fagkunnskapen og er alltid klare for å teste ut den perfekte hamburgeren. Tenderformen gir deg en luftigere burger som smaker bedre.

Vi bruker nøye utvalgt storfekjøtt. Fettprosenten er veldig viktig i forhold til saftighet og steking. Vi måler fettprosenten og kontrollerer kjøttet underveis, og det gjør at produktet er likt hver gang - kvalitetssikringen er på topp.

Kvalitet

Vi tester hver batch av hamburgerkjøttet i laboratoriet vårt.
Dette gjør vi for å sikre best mulig kvalitet på varene som sendes ut fra oss.

Pakning

Vi har en vakuumpakning som gjør at produktet holder seg bedre. Vi hurtigfryser hamburgerne ned til -18°C på 120 sekunder. Dette gjør at vi beholder den ferske kvaliteten på kjøttet når produktet tines etterpå.

Guro Espeland

Alle bør ha en god hamburger på menyen!

Jeg er stolt over å kunne dele dette oppskriftsheftet som er fylt med våre beste tips og oppskrifter. Som landets ledende hamburgerleverandører har vi, gjennom to generasjoner, jobbet målrettet for å levere førsteklasses burgere til enhver anledning.

En god hamburger er mer enn bare et måltid – det er en opplevelse. Den serveres i mange ulike settinger; enten det er på en fotballkamp, på restaurant, på vei til hytta eller rundt et middagsbord med gode venner. Burgeren engasjerer og inviterer til diskusjon: Hvordan var kjøttstrukturen? Var den stekt perfekt? Smakte den like godt som sist? Tilbehøret, stekegraden og totalopplevelsen vurderes ofte nøye – kanskje får den til og med et terningkast.

Burger er på menyer over hele verden. Den finnes i utallige varianter – fra klassisk cheeseburger til plantebasert burger og luksusversjonen med eksklusive ingredienser. Derfor har vi utviklet et bredt utvalg burgere som dekker ulike behov. For de med begrenset stekemulighet så tilbyr vi forstekte burgere, mens våre homestyle-burgere gir et inntrykk av å være kvernet på kjøkkenet – ideelt for restauranter som vil imponere sine gjester. Vårt nyeste tilskudd, smashburgeren, har raskt blitt en favoritt i Norge med sin raske steking, solid stekeskorpe og gode smak.

For øyeblikket er min egen favoritt en dobbel smashburger med cheddarost, brioche burgerbrød, smørstekt løk, sylteagurk og litt ketchup – enkle gode smaker som gir meg den ikoniske, gode burgeropplevelsen. Hemmeligheten bak en god burger er like enkel som den er kompleks. Det handler om gode råvarer, dedikerte ansatte som bryr seg og som leverer kvalitet, samt riktig utstyr. En stor takk går til mine kollegaer, som deler sine favorittoppskrifter –vi på Jæder er alltid på jakt etter den perfekte burgeren!

Vi håper dette kompendiet gir deg inspirasjon og gode tips til å skape din egen ultimate burgeropplevelse. Ta gjerne kontakt med oss i Jæder dersom du har spørsmål eller ønsker å dele dine erfaringer.

Vel bekomme!
Guro

Grunnleggende burgermontering

Dette er vår guide til montering, men utforsk gjerne på kjøkkenet og lek med ulike kombinasjoner. Alt er lov så lenge det smaker godt!

Saus, tomat, jalapeno -Tomat, løk og sylteagurk er ofte regnet som standard tilbehør til en hamburger. Men her er det også mulighet for å slippe seg løs med sauser og salsaer så langt fantasien rekker

Protein -Ha gjerne flere burgere på menyen! Hva med å ha dobbel smashburger, en panert kylllingburger, og en "triple meat burger" med hamburger, strimla kylling-kjøtt og bacon på menyen? For ikke å glemme en plantebasert variant! For å nå en størst mulig målgruppe er det viktig å ha mange valg, slik at man inkluderer alle.

Dressing -Det klassiske er dressing rett på brødet med salat over. Klassisk hamburgerdressing med ketchup er kanskje mest kjent, men kombiner gjerne med ulike dressinger. Ha alltid tilgjengelig litt majones, hvitvinseddik, olje og urter som en god base. På en 150 grams hamburger anbefaler Jæder ca. 30 gram dressing.

Brød -Med flere typer hamburgerbrød på markedet er mulighetene mange. Finn dine favoritter og varier gjerne med ulike brød. Brødet bør passe i størrelse forhold til den størrelse burger du velger, slik at resultatet ser bra ut. Smør inn hamburgerbrødet med olje eller kryddersmør før det stekes lett.

Ost -Vi elsker en god cheeseburger med cheddarost, men nå er det og mer og mer vanlig å gjøre det mer avansert. Blåmuggost, taleggio, chevre eller brie er også gode varianter. Legg osten på når hamburgeren nærmer seg ferdigstekt og la den smelte litt. Ved bruk av sterke oster, kan en gjerne kompensere med søt/syrlig saus.

Salat -Bruk gjerne litt tykk salat slik at den tåler varme og vekt. Vi anbefaler hjertesalat, crispisalat og liknende.

Storfe

HOMESTYLE

En gourmetburger!

Om burgeren

Dette er burgeren for deg som vil skille deg ut. Jæder bruker renskåret storfekjøtt som er grovkvernet. Den ser ut som den er laget på kjøkkenet og tenderformen er med på å gi den perfekte konsistens hver eneste gang. Vi har ulike vektklasser slik at du nok skal finne en hamburger som passer til deg.

Forberedelse

Frossen vare tines før steking. Sett innerpakningen ut på kjøl så tines den på 2 dager eller legg burgerne på brett og de tines på kjøl på ca 4 timer. Totalt 5 dager holdbarhet etter uttak fra frys.

Steking og hvitetid

Hamburgeren stekes på middels sterk varme. Snu når kjøttsaften pipler opp og er synlig på overflaten. Når kjøttsaften pipler opp i midten så legg gjerne hamburgerne over på en plate med lavere temperatur. Kjenn på toppen av hamburgeren (fingertesten) etter hvor godt stekt du ønsker å servere hamburgeren. Husk hviletid etter steking; Hamburgeren skal ligge ca halvannet minutt etter steking for å absorbere kjøttsaften inn i kjøttet igjen.Det gjør at du får en mer smakfull hamburger.

CLASSIC HOMESTYLE

Ingredienser

Burgerbrød
Valgfri dressing
Crispi salat
2 Hamburger Homestyle 100g
2 skiver cheddar
Rødløk
Tomat

Slik gjør du

Kutt opp tomat, rødløk og vask salat.
Stek burgeren på høy varme og topp den med ost på slutten av steketiden.
Valgfritt burgerbrød stekes raskt før man smører på dressingen.
Legg så på salat, burger m/ost, tomat, løk og lokk m/dressing.

Produktoversikt

EPD **4141180**
Hamburger
Homestyle 50 g
100 stk. x 50 g, 5 kg per kartong

EPD **5921317**
Hambuger
Homestyle 100 g
50 stk x 100 g, 5 kg

EPD **4201513**
Hamburger
Homestyle 120 g
42 stk. x 120 g, 5,04 kg per kartong

EPD **4141198**
Hamburger
Homestyle 150 g
36 stk. x 150 g, 5,4 kg per kartong

EPD **4201877**
Hamburger
Homestyle 170 g
36 stk. x 170 g, 6,12 kg per kartong

EPD **4141206**
Hamburger
Homestyle 200 g
27 stk. x 200 g, 5,4 kg i kartong

EPD **5747647**
Hamburger
Homestyle 150 g 24 %
36 stk. x 150 g, 5,4 i kartong

EPD **5672738**
Hamburger Homestyle
170 g 24 % fett
36 stk. x 170 g, 6,12 kg i kartong

EPD **4088407**
Angus hamburger
Homestyle 200 g
27 stk. x 200 g, 5,4 kg i kartong

EPD **6227805**
*Hamburger
Homestyle basic 120 g
42 stk. x 120 g 5,04 kg

EPD **6157523**
*Hamburger
Homestyle basic 150 g
36 stk. x 150 g, 5,4 kg

**Basic-variantene er våre prispressere i homestyle-kategorien. Her får du homestyle-kvalitet, men lavere kjøttinnhold, til en bedre pris*

EMNE

Burgeren du presser selv

Om burgeren

Nå kan du enkelt lage hjemmelaget hamburger av den beste kvalitet. Kjøttet er grovkvernet, nøye utvalgt og ferdig porsjonert for deg. Riktig fettmengde gir en saftig og smakfull hamburger. Dette er burgeren for de som vil ha produksjonen på kjøkkenet og gjøre noe unikt med produktet. Hamburger Emnet presses med hånden eller legges i en enkel hamburger presse. Produktet er kun tilsatt litt salt og pepper, så tilsett gjerne ditt favoritt krydder under steking.

Forberedelse

Frossen burger tines før steking. Settes innerpakningen ut på kjøl så tines den på 2 dager eller legg burgerne på brett og de tines på kjøl på ca 4 timer. Totalt 5 dager holdbarhet etter uttak fra frys.

Steking og hvitetid

Burgeren stekes på middels varme. Man presser ned emne til ønsket tykkelse ved stekestart. Snu burgeren når kjøttsaften pipler opp og er synlig på overflaten. Når kjøttsaften pipler opp i midten så legg gjerne hamburgerne over på en plate med lavere temperatur. Kjenn på toppen av hamburgeren (fingertesten) etter hvor godt stekt du ønsker å servere hamburgeren. Husk hviletid etter steking; Hamburgeren skal ligge ca halvannet minutt etter steking for å absorbere kjøttsaften inn i kjøttet igjen. Det gjør at du får en mer smakfull hamburger.

EMNE BURGER

Ingredienser	*Slik gjør du*
Rømmebasert dressing	Lag sylta rødløk, se side 45.
Crispisalat	Vask salat og lag rømmedressing.
Burger emne 170 g	Press burger ned til ønsket tykkelse under steking,
Cheddar	og legg på cheddar når den nærmer seg ferdig stekt.
Sylta rødløk	Burgerbrød varmes med snittsiden ned
Burgerbrød	og toppes med rømmedressing.

Produktoversikt

EPD **4676854**
Burger emne
170 g FERSK
16 stk. x 170 g 2,7 kg.
4 pk x 2,7 kg. per kasse.
Kjølevare

EPD **4371209**
Burger emne
Homestyle 170 g
170 g x 33 stk.
5, 61 kg i kartong

I dag produserer vi en fersk burger som kjølevare, den har tykkelse som en homestyle burger.

EPD **4646501**
Hamburger fersk 170 g
16 stk. x 170 g 2,7 kg
4 pk x 2,7 kg per kasse.
Kjølevare

TRIPPEL SMASH MED CHEDDAR OG BACONMARMELADE

Ingredienser

Burgerbrød med sesamfrø
Burgerdressing
Crispisalat
3 stk hamburger emne smash 75 g
Cheddar
Baconmarmelade

Slik gjør du

Tilbered baconmarmeladen, se side 44.
Smash og stek burgerne på høy varme.
Toppes med cheddar på slutten av steketiden.
Dander burger med dressing, crispisalat, trippel smash med cheddar og baconmarmelade.
Topp vidunderet med burgerbrødtopp m/dressing.

SMASH

it's smashing delicious!

Om burgeren
Burgeren som stekes raskt og får en skikkelig stekeskorpe! Vår smashburger skal presses helt flat under steking, så vi anbefaler å tine emne før steking.

Forberedelse
Tin emne. Det er fordelaktig å steke den på en flatgrill, slik at man enkelt kan smashe emne med en "smasher" evnt. en flat stekespade.

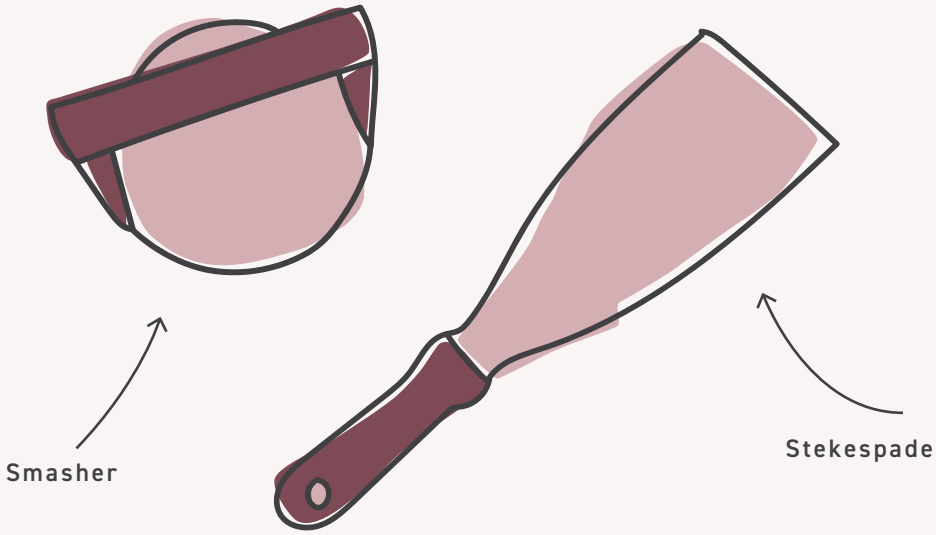
Steking og hvitetid
Burgeren stekes på høy varme slik at den får en god stekeskorpe.
Det er perfekt å servere den som en dobbel smashburger, evnt. trippel til den sultne.
Og en enkel er topp til barnemeny.

Produktoversikt

EPD **6365647**
Hamburger emne
Smash 75 g
66 stk x 75 g, 4,95 kg
per kartong

Vår smash-burger kan serveres enkel, dobbel eller trippel

Viktige redskap til smashburger



DOUBLE CHEESE CHICAGO STYLE

Ingredienser

Brioche burgerbrød
Chicago style
Cheddar
Smør til å pensle burgerbrødet

Slik gjør du

Stek burgerne på høy varme, topp de med cheddar på slutten av steketiden.
Imens pensler man burgerbrødet med smør og steker topp og bunn med snittsiden ned.
Sett sammen burgeren og nyt!

CHICAGO STYLE

Premium kvalitet på kort steketid

Om burgeren

Burgeren for deg som ønsker premium kvalitet kombinert med kort steketid. Storfekjøttet er grovkvernet og burgeren har perfekt tykkelse for effektiv håndtering. Du er garantert en god burgeropplevelse når du velger Chicago Style.

Forberedelse

Burgeren kan stekes fra frossen og tint tilstand. Det er en relativt tynn burger, så her går det unna!

Steking og hvitetid

Eksempel på flatgrill ca 220 grader: Hamburgeren legges på frossen og snus når kjøttsaften pipler opp og er synlig på hele overflaten. Hamburgeren vendes og er ferdig når kjøttsaften pipler opp på den andre siden. Ikke vend den flere ganger da produktet lett vil bli overstekt. Legg den gjerne til siden og la hamburgeren hvile maks et minutt før den settes sammen med resten av tilbehøret.

Produktoversikt

EPD **5432695**
Hamburger
Chicago Style 100 g
50 stk. x 100 g, 5 kg

EPD **5432687**
Hamburger
Chicago Style 160 g
31 stk. x 160 g, 4,96 kg

STANDARD BURGER

Ingredienser

Burgerbrød
Dressing
Isberg
Standard burger
Burgerost
Tomat
Sylteagurk

Slik gjør du

Stek burger og topp med valgfri burgerost. I mens steker du burgerbrødet raskt, tar på dressing og hakka isbergsalat. Deretter burger m/ost, tomat og sylteagurk. Før du smører topplokket med dressing.

STANDARD

Den perfekte fastfood-burgeren

Om burgeren

Denne hamburgeren er laget med tenderform for å få den gode kvaliteten.
Den passer perfekt for deg som vil ha en hamburger som både stekes raskt, er saftig og god. Hamburger er alltid populært og det finnes alltid en anledning til å spise en god hamburger. Produktet kan tilberedes fra frossen tilstand i pressgrill, belteovn eller flatgrill. Presentasjonen av burgeren betyr mye. Den kan serveres i en hambugerlomme eller på et fat. Om en ønsker å få en dinerfølelse på hamburgeren kan en gjerne bruke brun hamburgerlomme for å få den rustikke følelsen. Ha likevel kniv og gaffel tilgjengelig for de som ønsker det.

Forberedelse

Hamburgeren kan tilberedes rett fra frossen tilstand eller tines på forhånd.
Settes innerpakningen på kjøl, tines den på 2 dager. Legges de på brett så tines de på kjøl på ca 4 timer. Holdbarheten er totalt på 5 dager etter uttak fra frys.

Steking og hvitetid

Eksempel på flatgrill ca 220 grader: Hamburgeren legges på frossen og snus når kjøttsaften pipler opp og er synlig på hele overflaten. Hamburgeren vendes og er ferdig når kjøttsaften pipler opp på den andre siden. Ikke vend den flere ganger da produktet lett vil bli overstekt. Legg den gjerne til siden og la hamburgeren hvile maks et minutt før den settes sammen med resten av tilbehøret.

Produktoversikt

EPD **4141396**
Hamburger
standard 100 g
50 stk. x 100 g, 5 kg i kartong

EPD **4141404**
Hamburger
standard 130 g
39 stk. x 130 g, 5,07 kg i kartong

EPD **4141412**
Hamburger
standard 160 g
31 x 160 g, 4,96 kg i kartong

HALVSTEKT

God kvalitet til halve steketiden

Om burgeren
Halvstekt burger som kan stekes fra frossen tilstand i ovn, eller et supert alternativ om du skal grille mange burgere på et event. Her får du premium kvalitet til halve steketiden.

Forberedelse
Denne egner seg å stekes fra både tint og frossen tilstand. For å spare tid anbefaler vi at du tiner burgeren på forhånd.

Steking og hvitetid
Burgeren kan tilberedes fra både frossen og tint tilstand, men skal det gå raskest mulig anbefaler vi at du har tint burgeren. Vår halvstekte burger passer ypperlig til å grilles, stekes på panne eller i ovn. Burgeren kan med fordel hvile 1-2 minutter før du setter den sammen med resten av ingrediensene i burgeren.

Produktoversikt

EPD **4964581**
Hamburger
halvstekt 150 g
36 stk. x 150 g skallstekt.
Råvekt ca. 170 g, 5,4 kg
i kartong

EPD **4791414**
Hamburger
halvstekt 175 g
30 stk. x 175 g skallstekt.
Råvekt 200 g, 5,25 kg
i kartong

STEKT

Garantert matglede siden 1896

Om burgeren

Nå kan du servere hamburger med klasse, selv med begrensede oppvarmingsmuligheter! Dette er en saftig hamburger med grov struktur. Hamburgeren er ferdig stekt og har grillstriper for å få den skikkelig, nystekte følelsen. Grillstripene gjør at en kjenner den herlige grillsmaken.

Forberedelse

Produktet bør varmes opp fra tint tilstand. Sett innerpakningen på kjøl og produktet er tint på 2 dager. Holdbarhet etter tining er 5 dager.

Steking og hvitetid

Produktet kan tilberedes på stekeplate, i varmluftsovn, highspeedovn eller på pressgrill. Produktet varmes opp til ca 70 grader. Test ut ovnen du har i forhold til steketid og temperatur. Server hamburgeren i brød med grillstripene opp.

Produktoversikt

EPD **4140752**
Hamburger
stekt 85 g
59 stk. x 85 g, 5,015 kg per kartong

EPD **4672606**
Hamburger
stekt 115 g
5 kg løst i kartong à ca. 115 g

EPD **4141230**
Hamburger
stekt 140 g
36 stk. x 140 g, 5,04 kg per kartong

Kylling

KYLLING

Fra Hå Kylling

Vi har mange kyllingprodukter i sortimentet og mye som passer mellom to burgerbrød! Alt fra strimla, marinerte produkter til stekte og panerte produkter egner seg godt til dette formålet. Kylling er i stadig vekst, og dette er en mager proteinkilde med lavere klimaavtrykk. All kylingen vår kommer fra Hå Kylling.

Om man skal servere rå, marinerte produkt anbefaler vi å forme ca. 150 g til en burger og steke det på flatgrill. Denne burgeren kan kombineres med en burger av storfe og/eller stekte baconskiver. Det står seg også godt alene!

Produktoversikt

EPD **4203196**
Kyllingfilet presset rå
Singelfryses, legges løst i 5 kg kartong

EPD **1822980**
Kyllingfilet
strimlet og marinert
6 stk. x 1,2 kg

EPD **1826924**
Kyllingkjøtt
strimlet og marinert
6 pk x 1,2 kg

EPD **1827476**
Kyllingkjøtt Gyros
strimlet og marinert
6 pk x 1,2 kg

KYLLING PANERT

Crispy, saftig alternativ!

Vi er i norgestoppen på panerte produkt! Vi har lang erfaring med å lage crispy, saftige panerte produkt hos oss på Skurve. Et panert kyllingprodukt egner seg perfekt mellom to burgerbrød, og man får en flott variasjon i tekstur mellom det myke brødet og den sprø kyllingen. Alle våre panerte kyllingprodukt er ferdig stekt, så man kan velge å varme det opp i enten frityr, airfryer eller ovn.

Produktoversikt

EPD **4967501**
Kylling indrefilet panert
4 kg per kartong

EPD **4967550**
Kyllingfilet panert stekt 150 g
4,05 kg per kartong

EPD **5590757**
Kyllingburger Premium 130 g
5 kg

EPD **5921291**
Kyllingburger Premium 100 g
5 kg

EPD **4474466**
Kyllingburger panert 132 g
Stablet i 5,04 kg kartong
ca. 38 stk. x 132 g

Plantebasert

Smakfulle, plantebaserte alternativ

Selv om det meste i vårt sortiment er av animalsk protein, er vi veldig stolte av å kunne produsere og levere smakfulle varer av plantebasert protein. I dag har vi to produktserier på plantebaserte produkter; vår "Vegja"-serie og vår "Dyrka"-serie. Vi har 2 varianter av en soppburger som finnes i to ulike vektintervall; 100 g og 130 g. I tillegg har vi en falafelburger som hovedsaklelig består av kikerter. I tillegg egner vår "favarittdeig" seg som en super base for å lage en burger, der man selv kan tilsette smaksretning i den rå deigen før man steker den.

UMAMI-BURGER
MED BASE I FAVARITTDEIG

Ingredienser

Timian, salt, pepper, hvitløkspulver
Plantebasert worchestershiresaus
Soltørka tomat
Favarittdeig
Burgerbrød
Sriracha
Løkringer
Salat
Dressing etter eget ønske

Slik gjør du

Bland timian, salt, pepper, hvitløkspulver, worchester saus, favarittdeig. Form deretter til ønsket burger, ca. 130 g er tilstrekkelig. Etter steking monterer du den med ønsket tilbehør; f.eks løkringer, sriracha suas for intensitet, en mild burgerdressing og salat

Produktoversikt

EPD **5921283**
Veganburger 100 g
50 stk. x 100 g

EPD **5054812**
Veganburger 130 g
130 g x 36 stk. 4,68 kg

EPD **6440911**
Falafelburger 120 g
4,8 kg 120 g x 40 stk.

EPD **6385710**
Favarittdeig
1,2 kg x 6 stk,
7,2 kg i kartong

TILBEHØR PÅ BURGER

Når man skal sammenstille en burger spiller alle komponentene en viktig rolle.
Og i alle tider har alltid bacon gjort en god burger bedre! Og er man ekstra sulten kan det være skikkelig digg å ha "loaded fries" med bacon som en siderett. I vårt sortiment har vi både rå baconskiver, stekte baconskiver, stekte baconflak og baconterninger.

Produktoversikt

EPD **966937**
Bacon i skiver
10 x 0,5 kg

EPD **Ta kontakt med salg**
Bacon i skiver stekt
4 pk x 500 g. ca. 7-8 g per skive

EPD **6159453**
Bacon stekt flak
4 x 1,2 kg

EPD **4141503**
Baconterning kokt kjøl
6 x 1 kg

SIDERETTER TIL BURGER

Sideretter er ofte strategisk å ha på menyen, og en enkel måte for å få mersalg. Uavhengig om man er et rendyrka burgersted eller en plass med en god bredde på menyen så vil eksempelvis buffalo wings eller frityrstekte produkter gå godt med burgeren eller som snack før/etter måltidet.

Produktoversikt

EPD **5515465**
Kylling overvinger
singelfryst
5 kg i kartongen

EPD **5514492**
Kylling mellomvinger
singelfryst
5 kg i kartongen

EPD **1914050**
Buffalo Wings
grillet
Løst pakket i 1 x 5 kg
i kartong

EPD **6157648**
Kyllingvinger grillet
4 kg i kartong

EPD **5465141**
Buffalo Wings
Barbados grillet
Løst pakket i 2 x 2 kg
i kartong

EPD **6365936**
Chicken Bites
4 kg i kartong

EPD **6465298**
Chicken nuggets
basic
4 pk x 1,2 kg 4,8 kg
i kartong

EPD **4016911**
Chicken nuggets 5 kg
Løst i kartong 5 kg
ca. 20 g per stk

EPD **4369542**
Spareribs
sous vide kjøl
3 stk. i hver kokepose.
4 pakker i kartongen

EPD **5981634**
Spareribs
sous vide frys
3 stk. i hver kokepose.
4 pakker i kartongen

EPD **431973**
Baby back spareribs
sous vide frys
3 stk. i hver kokepose.
4 pakker i kartongen

ULIKE DRESSINGER OG GARNITYR

BACONMARMELADE

Ingredienser:
1 stk. løk
2 båter hvitløk
1 stk. rød chili
Olje til steking
200 g bacon (EPD 6159453)
1 dl lønnesirup
1 ss brunt sukker
0,5 ts sennepsfrø
250 g cherrytomat
2 ss akevitt (må ikke være med)
2 ss rødvinseddik

Slik gjør du:
Finhakk løk, hvitløk og chili. Fres løkblandingen til den er myk og blank.
Finhakk bacon og ha det i kjelen. Fres på middels høy varme til baconet får en fin gyllen farge og begynner å bli sprøtt. Rør om av og til slik at det ikke svir seg.
Tilsett lønnesirup, brunt sukker, sennepsfrø og cherrytomater i kjelen, og kok opp. Senk varmen og la marmeladen koke på middels varme til den tykner og fargen har blitt mørkere og blankere. Dette kan ta rundt en time, kanskje lenger.
Rør om med jevne mellomrom. Pass på at marmeladen ikke brenner seg i bunnen, og tilsett vann om den blir for tykk.
Smak til med akevitt, rødvinseddik, salt og pepper.
Avkjøl marmeladen, og oppbevar den på glass. Marmeladen er holdbar i minst to uker om den oppbevares kaldt.

BURGERDRESSINGEN

Ingredienser:
350 g gresk yoghurt
150 g ekte majones
1,5 dl Heinz Ketchup
2 ss lake fra sylteagurk
4 fedd knust/hakket hvitløk
4 ts salt
2 ts sort pepper
2 ts cayenne pepper
4 ts malt koriander
2 ts spisskummen
2 ts garam masala

HAMBURGER RUB

Ingredienser:
2 ss paprika pulver
2 ts salt
2 ts kvernet sort pepper
1 ts brunsukker
1 ts hvitløkpulver
1 ts løkpulver
1/2 ts cayenne pepper
1/2 ts røkt paprikapulver

SYLTA RØDLØK

Ingredienser:
4 kg rødløk i skiver
1 liter bringebæreddik
Noen pepperkorn (valgfritt)
2 kg sukker
3 liter vann

Slik gjør du:
Ha i eddik, sukker og vann i en kjele, i tillegg til noen pepperkorn. Varm opp til kokepunktet.
Ha i skivet rødløk og la det koke i 3-4 min.
Ta ut den møre rødløken og ha i en beholder.
Hell over lake til det dekker løken og la det kjøle seg ned.
Sett på lokk og la det stå over natten.
Server og nyt.

STEKT BBQ LØK

Ingredienser:
1 kg skivet løk
250 g smør
Fersk timian
Din favoritt BBQ-saus

Slik gjør du:
Skivet løk bløtstekes med 125 g smør. Etter steking legges løken i kasserolle med fersk timian, resten av smøret og din favoritt bbq-saus. La den småkoke i 10 min.
Nå er den klar til å kombineres med en dobbel smashburger m/ost. Mengden er ypperlig til garnityr til 33 doble smashburgere!

GARLIC PARMESAN SAUS MED MAJONES

Ingredienser:
12 fedd hvitløk
2 ss olivenolje
3 dl majones
2 ss brunsukker
5 ss parmesan, revet
2 ss epleeddik
2 ss sitronsaft (presset sitron)
1 ts salt
1 ts chili flakes (valgfritt)
½ ts tørket oregano (valgfritt)
½ ts tørket basilikum (valgfritt)
½ ts nykvernet pepper
¼ ts tørket timian (valgfritt)
2 stk rød chili, hakket (valgfritt)

Slik gjør du:
Bak hvitløk i ovnen sammen med olivenolje i skål dekket med folie 180 gr i 25 min. Avkjøl og krakk sammen til mos med en gaffel. Bland sammen hvitløk med resten av ingrediensene.
Burde lages dagen før eller avkjøles i kjøleskap 5 timer.
Holdbar i 1 uke kjøleskap.

VEGENAISE, ET PLANTEBASERT ALTERNATIV

Ingredienser:
2 dl soyamelk
3 dl nøytral olje
¼ ts eplesidereddik
½ ts sitron,juice
1 ts havsalt, sort pepper
1 ss dijonsennep

Slik gjør du:
Bland alt unntatt olje i en høy og smal beholder. Bruk stavmikser og tilsett olje i tynn stråle, litt etter litt, til den tykner.

Innholdsregister

BURGER AV STORFE

	EPD	SIDE
HAMBURGER HOMESTYLE 50 G	4141180	13
HAMBURGER HOMESTYLE 100 G	5921317	13
HAMBURGER HOMESTYLE 120 G	4201513	13
HAMBURGER HOMESTYLE 150 G	4141198	13
HAMBURGER HOMESTYLE 170 G	4201877	13
HAMBURGER HOMESTYLE 200 G	4141206	13
HAMBURGER HOMESTYLE 150 G 24 % FETT	5747647	13
HAMBURGER HOMESTYLE 170 G 24 % FETT	5672738	13
ANGUS HAMBURGER HOMESTYLE 200 G	4088407	13
HAMBURGER HOMESTYLE BASIC 120 G	6227805	13
HAMBURGER HOMESTYLE BASIC 150 G	6157523	13
BURGER EMNE ANGUS 170 G FERSK	4676854	17
BURGER EMNE HOMESTYLE 170 G	4371209	17
HAMBURGER FERSK 170 G	4646501	17
HAMBURGER EMNE SMASH 75 G	6365647	19
HAMBURGER CHICAGO STYLE 100 G	5432695	23
HAMBURGER CHICAGO STYLE 160 G	5432687	23
HAMBURGER STANDARD 100 G	4141396	25
HAMBURGER STANDARD 130 G	4141404	25
HAMBURGER STANDARD 160 G	4141412	25
HAMBURGER HALVSTEKT 150 G	4964581	27
HAMBURGER HALVSTEKT 175 G	4791414	27
HAMBURGER STEKT 85 G	4140752	29
HAMBURGER STEKT 115 G	4672606	29
HAMBURGER STEKT 140 G	4141230	29

PRODUKTER AV KYLLING

	EPD	SIDE
KYLLINGFILET PRESSET RÅ	4203196	33
KYLLINGFILET STRIMLET OG MARINERT	1822980	33
KYLLINGKJØTT STRIMLET OG MARINERT	1826924	33
KYLLINGKJØTT GYROS, STRIMLET/MARINERT	1827476	33
KYLLING INDREFILET PANERT	4967501	35
KYLLINGFILET PANERTSTEKT 150 G	4967550	35
KYLLINGBURGER PREMIUM 130 G	5590757	35
KYLLINGBURGER PREMIUM 100 G	5921291	35
KYLLINGBURGER PANERT 132 G	4474466	35

PLANTEBASERT

	EPD	SIDE
VEGANBURGER 100 G	5921283	39
VEGANBURGER 130 G	5054812	39
FALAFELBURGER	6440911	39
FAVARITTDEIG	6385710	39

TILBEHØR OG SIDERTTER

	EPD	SIDE
BACON I SKIVER	966937	41
BACON I SKIVER STEKT	Kontakt salg	41
BACON STEKT FLAK	6159453	41
BACONTERNING KOKT KJØL	4141503	41
KYLLING OVERVINGER SINGELFRYST	5515465	43
KYLLING MELLOMVINGER SINGELFRYST	5514492	43
BUFFALO WINGS GRILLET	1914050	43
KYLLINGVINGER GRILLET	6157648	43
BUFFALO WINGS BARBADOS GRILLET	5465141	43
CHICKEN BITES	6365936	43
CHICKEN NUGGETS BASIC	6465298	43
CHICKEN NUGGETS 5 KG	4016911	43
SPARERIBS SOUS VIDE FRYS	5981634	43
SPARERIBS SOUS VIDE KJØL	4369542	43
BABY BACK SPARERIBS SOUS VIDE FRYS	431973	43

Kontaktpersoner - distrikt

Espen Solgaard

Distriktssjef
Innlandet og Akershus-Nord

906 78 610
espen@jaeder.no

Knut Kvarme

Distriktssjef
Oslo, Akershus og Østfold

969 06 850
knut@jaeder.no

Hans Repstad

Distriktssjef
Rogaland og Agder

950 50 265
hans@jaeder.no

Raymond Haugland

Distriktssjef
Vestland

969 18 121
raymond@jaeder.no

Hans-Thomas Henriksen

Distriktssjef
Trøndelag, Møre og Romsdal
og Helgeland

930 54 735
hans-thomas@jaeder.no

Frederik Hereng

Distriktssjef
Asker/Bærum, Buskerud,
Vestfold og Telemark

950 94 911
frederik@jaeder.no

Ove Rikard Gjeitanger

Distriktssjef
Nordland, Troms og Finnmark

478 29 693
ove.rikard@jaeder.no

JÆDER

Garantert matglede siden 1896

Skurvemarka 5, 4330 Ålgård · Tlf. 51 61 16 00
kontoret@jaeder.no · **www.jaeder.no**

Vi tar forbehold om endringer og trykkfeil i katalogen.