

Gurgoburger

Klaunoburger



wersja 1.4

- wołowina / inny placek burgerowy
- 3 plasterki sera żółtego
- 3 liście zielonej kapusty/sałaty
- marynowane jalapeno (świeże jalapeno jest bardzo ostre)
- habanero (ilość wielkości orzecha włoskiego)
- papryka peperoni
- popcorn
- maślano-serowy sos chilli:
 - 4 łyżki stołowe sera topionego (130 gram, najlepiej emmentaler)
 - 1 łyżka stołowa masła
 - 2 łyżki stołowe zielonego tabasco jalapeno (może być inny podobny sos)
 - łyżeczka cukru
 - łyżeczka ostrej papryki
 - łyżeczka pieprzu
 - sól

Maślano-serowy sos chilli - zacznij od tego



Dodać i wymieszać wszystkie składniki poza solą. Włożyć do mikrofalni na 75 sekund na dużej mocy. Po wyjęciu **dobrze** wymieszać. Sól stopniowo dodawać i mieszać aż sos będzie dobrze smakował (około $\frac{3}{4}$ łyżeczki).

Sos zrobi się dużo mniej gęsty po podgrzaniu.

Spokojnie: Ewentualny mocny zapach octowy z tabasco czuć tylko podczas mieszania/podgrzewania. W dobrych proporcjach serek i tabasco idealnie się zrównoważą. Sos może robić za dip do chipsów.

Proszę nie dodawać majonezu. Sól jest niezbędna bo wydobywa smak, ale trzeba uważać by nie przesolić, to zrukuje sos. Nie przesadź z tabasco. Dopilnuj by sól i cukier były rozpuszczone.

Buzia Klauna - potem to zrób



Przeciąć bułkę na pół. Przygotować górną połowę jak poniżej:

oczy:

- Z 2 kawałków jalapeno ułożyć oczy.

nos:

- Przeciąć peperoni na pół. Przebić nim bułkę, tak by ostry czubek wychodził na zewnątrz.

usta:

- Do ostrej papryki dodać 2-4 krople wody, wymieszać tworząc **gęstą** pastę. Narysować nią uśmiech.
- Z popcornu zrobić zęby.

Pamiętając o paprykowym nosie twarz można samodzielnie inaczej komponować. Nie dolewać pół szklanki wody do pasty ustowej. 2-4 krople.

Montowanie burgera - musisz mieć gotową twarz i sos najpierw!

- 1) Na dolną połowę bułki położyć liść kapusty tak by nie wystawał. Pozostałe 2 liście ułożyć na tej bułce asymetrycznie, tak by tylko z jednej strony wystawały tworząc włosy klauna.
- 2) Położyć na to tyle co zmieścisz jalapeno i habanero, zalać używając ½ zaplanowanego w użyciu sosu (bądźcie hojni z ilością sosu).
- 3) Dodać popcorn przyklejając go do sosu.
- 4) Położyć na to placek (wołowina, wegański itp.).
- 5) Ustawić na placek lekko podsmażony na patelni ser.
- 6) Położyć popcorn na placek przyklejając go do sera.
- 7) Zalać sosem.
- 8) Dodać więcej popcornu przyklejając go do sosu.
- 9) Przykryć górną bułką z buzią klauna.



Podawać z popcornem rozsypanym na około burgera.

Burger powinien smakować kremowoserowo z lekką ostrością.

SMACZNEGO!



Załącznik: definicje i porady

Jak jeść?

Odgryźć klaunoburgerowi nos i zjeść jego oczy. Następnie zaczynając od ust zjeść resztę burgera.

Definicja łyżki

Co rozumiemy przez łyżkę stołową:



Jak ułożyć kapustę:



Na dolnej bułce

Świeże jalapeno vs. to ze słoika

Jest ogromna różnica w smaku między słoikowym a świeżym jalapeno:

Słoikowe jalapeno

Tzw. "ogórek kiszony tylko lepszy".
Standardowa opcja w burgerach/na pizzy.
Dodaje soczystości do burgera, jednak ma tylko ułamek ostrości świeżego Jalapeno.

Zalecana opcja.

Świeże jalapeno

Jest bardzo ostre. Zjedzenie burgera z całą świeżą papryczką Jalapeno może być wyzwaniem.

Opcja dla chcących zrobić challenge burgera.

Częste błędy

- Użycie zbyt dużej ilości habanero (jest bardzo ostra!).
- Użycie świeżego jalapeno i narzekanie że za ostry burger.
- Użycie zbyt dużej ilości soli/tobasco w sosie lub jej brak.
- Złe wymieszanie sosu. Nierozpuszczone kryształki soli/cukru w nim.
- Położenie kapusty pod burgerem a nie w nim.
- Użycie zbyt małej ilości sosu. bądźcie hojni z sosem!

Możliwe wariacje

- Uśmiech klauna wykonany z twojego ulubionego sosu.
- Bekon lub inne ubogacenie w burgerze.
- Podwójne mięso.
- Inny sos ostry typu z małej buteleczki cieczech.
- Oczy wykonane z innego materiału.

Problem z majonezem

Majonez jest mdły i nadużywany w sosach.

Bardzo często jak szedłem gdzieś coś zjeść to co drugi sos był na bazie majonezu.

Lubię majonez ale zbyt dużo go w życiu jest.