

## Iberico Burger med hjemmelavet aioli:

UHMMM – en god burger fra grillen med skønt tilbehør, en saftig og smagfuld oplevelse!

Iberico grisene lever fritgående i spanske egeskove og lever af forskellige typer agern og græs – prøv det næste gang du skal have burger, vi har købt kødet hos steak-out.dk

## Iberico (sortfods gris) Burger

Iberico burger (leveres frosne i 6 stk. pr. pakke a ca. 175 gr) – grilles eller pande steges  
Brioche burger boller – varmes eller grilles kort

Masser af stegte løg (almindelige zittauerløg) stegt på pande med olie og smør samt rød peberfrugt i tern (passer rigtig godt i smagen)

Rigeligt af frisk spinat (det svinder meget ind) tørstegt på pande med citron (som kontrast til de søde løg/peberfrugt)

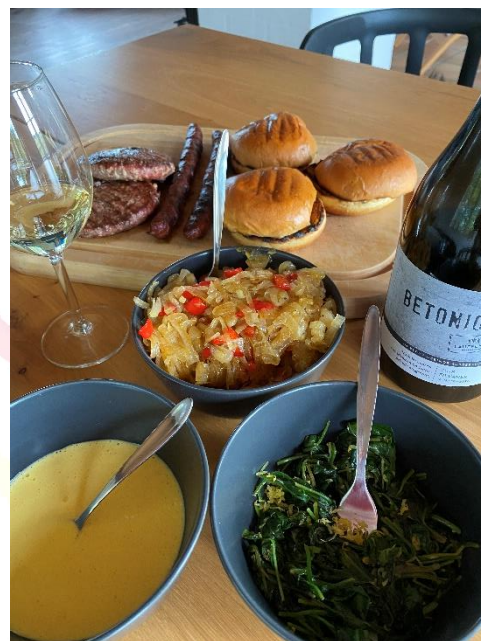
### Hjemmelavet aioli:

1 helt æg  
0,5 spsk honningdijon sennep  
2 dl Solsikkeolie, eller anden smagsneutral olie  
2 fed hvidløg  
1 spsk citronsaft  
Salt

Æg, sennep, hvidløg, citron, salt og 1 del olie kommes i et højt blenderglas og blendes med stavblender, efter et par minutter kan du mærke at konsistensen bliver tykkere, og du skal nu føre blenderen op og ned og tilsætte resten af olien i en tynd stråle, herved tilføres luft og aiolien bliver cremet og super lækker. Smag evt til med ekstra citron og salt – når du først har prøvet denne nemme opskrift, vil du aldrig mere købe færdiglavet aioli.

### Drik et glas Betonique hvidvin til

Silvaner druen parret med smagen fra den mineralske betonbeholder karakteriserer denne fantastiske hvidvin, og passer utrolig godt til den smagfulde gris.





[www.vinogmad.dk](http://www.vinogmad.dk)

Vin er gæret i 1800 liters æggeformet NOMBLOT® betonbeholder, som giver mulighed for Mikro-Oxygenation, Gæringen foregår mere omhyggeligt og mindre reduktivt end i en rustfri stålbeholder.

Silvaner druen stammer historisk set fra Alsace som både har tilhørt Tyskland og Frankrig under navnene Elsass og Alsace.

Duftnoter: Æble, røg, jord

