

# SMASHBURGER

Slåtto style!



# By gjesten på det brede burger gliset!

SMASHBURGER; - en ny trend på full fart inn på menyene.

Konseptet med SMASHBURGER er velkjent i USA og har blitt en favoritt blant hamburgerkjennere verden over. Slåtto har omfavnet SMASHBURGER og utviklet produkter og løsninger for våre kunder.

Noe av suksessen med SMASHBURGER ligger i den såkalte Maillard-effekten, som er den ekstra brune og smakfulle stekeskorpen som oppstår når burgeren presses ned under steking og undersiden karamelliseres.

Det gjør denne måten å steke på til en ny og spennende hamburgeropplevelse.

Slåtto's perfekte SMASHBURGER er enkel, rask og smakfull!



PRØV EN DOBBEL SMASHBURGER

## Hva trenger en for å sette i gang?

- Flatgrill med høy varme – gjerne 240-250 grader.
- Bred og solid stekespatte eller press-jern.
- Matpapir/bakepapir (ca 20 x 20cm).
- Slåtto hamburgeremne i form av en ferdig «puck» eller ball:
  - Slåtto 80g hamburgeremne
  - Slåtto 80g Angus hamburgeremne
  - Andre Slåtto hamburgere fungerer også veldig godt.
- Tin hamburgeren, form den som en kule og legg den klar til pressing.



Det blir helt SMASHING!

# Hvordan gjøres det



- Tin burger emnet.
- Legge emnet på grillen. (Grillen bør være rengjort og smurt med litt olje).



- Legg på matpapiret og press emnet litt ned.
  - Ønskes karamellisert løk i SMASHBURGERen, legg på finsnittet løk før burgeren presses ned til ønsket tykkelse.
  - Hvis løken ikke skal være med, presses SMASHBURGERen helt ned i én operasjon.
- Hold presset med jernet/stekespaden i 15-20 sekunder og sørg for at SMASHBURGERen er jevnt flat. Det viktigste er at stekeflaten skal bli skikkelig karamellisert, med en godt brunet stekeskorpe.



- Ta bort jernet/stekespade og la SMASHBURGERen steke til kjøttsaft pipler opp og den er delvis gjennomstekt.



- Snu SMASHBURGERen
  - Lages cheeseburger legges først en osteskive på hver burger.
  - Legg deretter på krydder, glaze, bacon etc.
- Stek SMASHBURGERen i 30-40 sek til den er ferdig (avhengig av hvor mye den er presset ned).

Genialt enkelt, og kjempegodt; - ganske enkelt

# Hvordan anrette en SMASHBURGER?

- Karamellisér et godt hamburgerbrød på begge snittflater. Prøv gjerne å karamellisere brødtoppens overside. Det gir et delikat utseende og mer smak til brødet.
- Legg litt Slåtto hamburgerdressing på brødbunnen.
- Topp dressingen med salat, tomat og rå løk hvis ikke karamellisert løk allerede er presset inn i SMASHBURGERen.
- Legg på SMASHBURGERen. Bruk gjerne to burgere = dobbelt så godt!
- Topp med SLÅTTO Cornichons (sylteagurk), bacon mm.
- Smør evt. brødtoppen med BBQ saus og legg den på.
- Servér og vent på gjestenes umiddelbare smil og positive respons!



# SMASH PÅ 1, 2, 3

## Oppskrifter og serveringsforslag

### SMASH 1 (gjør det enkelt!)

- Enkel, dobbel el trippel SMASH & onion.
- Enkel, dobbel el trippel SMASH & cheese.
- Enkel, dobbel el trippel SMASH & cheese w/onion.

### SMASH 2 (litt mer!)

Som SMASH 1, men her er det tid for å legge til litt ekstra. Her er noen enkle tips:

- Legg til Bacon på samtlige!
- Bruk BBQ Blues som glaze på SMASH-BURGER før osten evt. legges på.
- Bruk en coleslaw eller bland hamburger-dressing og finkuttet salat/kål/kinakål som en «hurtigvariant» av coleslaw.

### SMASH 3 (The final SMASH)

Bygg din SMASHBURGER som en skikkelig «gourmetburger».

Følg grunnoppskriftene under SMASH 1 og 2 ovenfor som utgangspunkt og legg til:

- **«SMASH-Hash»**
  - Fritert hash-browns, sprøstekt pepperoni, karamellisert løk og ost.
- **«Mexi-SMASH»**
  - Ostegratinert tortillachips og chunky salsa.
- **“Asian-SMASH”**
  - Mango chutney/Mango Jalapeno glaze.
- **“BBQ-SMASH”**
  - Pulled beef, BBQ Blues, bacon og bearnaise.



SMASH HASH BROWN

# Slåtto-produkter

## som bidrar til suksess med SMASHBURGER

Art. nr.	PRODUKT	EPD-nr	Antall pr Enhet d-pak
3056	Hamburgeremne 80g (60stk/4,8kg)	6274831	60 stk
3305	Angus Hamburgeremne 80g (60stk/4,8kg)	6275317	60 stk
3070	Slåtto Hamburger HALAL 100g	5416045	64 stk
3050	Slåtto Hamburger 100g	5414925	64 stk
2708	Burgertopping Skiver 14g/140 stk	4707386	4 pakker
980	Surdeigsbrød Lyst, Rundt/Skåret 82g	5124896	48 stk
4507	Grillbacon rått 20pk x 250g	4364766	20 pakker
4509	Bacon av røkt skivet HALAL storfe 5x1kg	6275069	5 pakker
4523	Pulled Beef revet kokt 2x1,5 kg	6276596	2 pakker
4504	Pepperonipølse / chorizo 9x0,5kg	4086542	9 pakker
3060	Original pepperonipølse 5x1kg	558486	5 pakker
441	Cornichons 12 x 680g	6054910	12 glass
4136	Hamburgerdressing 6 x 0,9kg	5808704	6 flasker
4137	Hamburgerdressing 4 x 2,6kg "bombe"	5808746	4 flasker
4139	Bearnaise Dressing 6 x 0.9kg	5815378	6 flasker
4149	Chunky Salsa 3kg	5822267	3 spann
449	Barbeque Blues Sauce	114033	4 kanner
401	Mango Jalapeno Glaze	177097	4 kanner

» *Sammen med det klassiske garnityret som brukes til hamburgere, balanseres det søte, syrlige og fete...*

# Slåtto hovedkontor og distriktssjefer

## SLÅTTO DISTRIKTSSJEFER

### SLÅTTO HOVEDKONTOR

#### MARKEDSSJEF

John Arne Jørgensen  
tlf: +47 23 28 84 10  
mob: +47 90 74 74 40  
epost: john.arne.jorgensen@slaatto.no

#### KEY ACCOUNT MANAGER

Ingvild Eriksen Stehl  
mob: +47 45 20 83 47  
epost: i.e.stehl@slaatto.no

#### OSLO-OMRÅDET, DELER AV VIKEN

Ronny Aarstad  
mob: +47 90 47 08 13  
epost: ronny.aarstad@slaatto.no

#### VIKEN ØST, DELER AV OSLO

Elin Constanse Hagen  
mob: +47 95 83 26 06  
epost: e.c.hagen@slaatto.no

#### VESTFOLD OG TELEMARKE NORD, DELER AV VIKEN

Finn Petter Olsen  
mob: +47 92 45 35 24  
epost: finn.olsen@slaatto.no

#### INNLANDET, DELER AV VIKEN

Land Storkjøkken  
v/ Dag Olav Vikersveen  
mob: +47 97 01 75 38  
epost: land-sk@online.no

Trond Vikersveen  
mob: +47 48 14 61 86  
epost: cvikersv@online.no

#### AGDER, DELER AV TELEMARKE

Sevig Storkjøkken  
v/ Harald Flaten  
Mobil: +47 95 11 11 13  
E-mail: haraldfl@online.no

#### ROGALAND

v/ Kathryne Forne  
mob: +47 46 77 41 23  
epost: k.forne@slaatto.no

#### VESTLAND

Terese J. Wergeland  
mob: +47 97 09 52 78  
epost: terese.wergeland@slaatto.no

#### MØRE OG ROMSDAL

Trygve Hollup AS  
v/ Nils Arne Skår  
mob: +47 91 32 12 84  
epost: nils.arne.skaar@hollup.no

#### TRØNDELAG/NORDLAND TIL BODØ

Trygve Hollup A/S  
Tlf: +47 72 89 01 01  
epost: firmapost@hollup.no

Einar Hangerhagen  
mob: +47 91 55 10 38  
epost: firmapost@hollup.no

Asbjørn Hauan  
Mobil: +47 91 72 20 30  
email: asbjorn.hauan@hollup.no

Nils Arne Skår  
mob: +47 91 32 12 84  
epost: nils.arne.skaar@hollup.no

#### NORDRE NORDLAND, TROMS OG FINNMARK

v/ Kjell Ivar N. Larsen  
Mobil: +47 91 61 91 22  
epost: kjell.ivar@slaatto.no