



## VEGETARBURGER MED SALAT OG POMMES FRITES

7A, INNDYR SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 stk gulrot, raspet
- 2 ts salt
- 1 boks mais
- 3 stk kokte poteter, most
- 2 stk egg
- 0.5 stk agurk i skiver
- 2 ss potetmel
- 1 dl olje
- 1 stk løk, hakket
- 2 stk tomat i skiver
- 1 bunt kruspersille
- 8 stk poteter
- 0.5 stk purre, hakket
- 0.5 stk isbergsalat
- 0.5 ts timian
- 1 bunt urter
- 2 stk stangselleri, i biter
- 4 stk hamburgerbrød
- 2 dl yoghurt naturell

### SLIK GJØR DU:

- 1** Vask og del opp potetene i båter eller strimler, bland med olje og salt. Stekes i ovnen på 225 grader i 30 minutter.
- 2** Bland yoghurt naturell med urter, la stå til resten av maten er ferdig.
- 3** Bland alle ingrediensene til burgerne, og kna deigen ammen med eggene. Bruk hendene.  
  
Stek en prøvekake for å finne ut om burgerne er passe salt. Stekes i olje.  
  
Form deigen til burgere ved å dyppe en skje i kaldt vann først. Etterstekes på svak varme.
- 4** Serveres i brød med salat, tomat, agurk og mais, med en god dressing til. Ha pomes frites ved siden.