



LINSEBURGER MED HEIMELAGA BURGERBRØD

6, LÆGREID SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ts	Salt (til burgeren)
300 g	Potetbåtar
1 dl	Kveitemjøl
1 ts	Salt
3 ss	Potetmjøl
0.25 stk	Kvitlauk
0.5 stk	Tørrgjær (pakke)
1 stk	Egg
0.5 stk	Raud lauk
4 stk	Salatblad
1.5 dl	Vatn
200 g	Grøne linser
1 ts	Spisskummen
1 stk	Tomat
1 ss	Olivenolje
200 g	Kvite linser
1 ts	Pepper (til burgeren)
0.25 stk	Agurk
0.5 dl	Grov sammalt kveite
4 ss	Sesamfrø

SLIK GJØR DU:

- 1** Burgerbrød:
Set ovnen på 225 grader (over- og undervarme). Varm vatnet i ei panne til det når fingervarme. Tilset olje, salt og gjær. Når gjæra har løyst seg opp, tilset du kvetemjøl og grov sammalt kveite. Rør saman. La deigen heve i 30 minutt.

Form burgerbrøda og pensle dei med egg. Dryss sesamfrø over dei.

Steik i ovnen i 15 minutt.
- 2** Linseburger: Sil linsene i vatn. Finhakk raud lauk og kvitlauken. Bland dette med egg, potetmjøl og krydder. Har du litt chili tilgjengeleg, kan du gjerne ta litt i deigen. Form burgerane og steik dei på middels varme.
- 3** Potetbåtar: Hakk potetene i fine båtar. Steik dei i steikeovnen på 180 grader, i om lag 20 minutt.
- 4** Legg linseburgeren i burgerbrødet saman med agurk, salat og tomat.