



## VEGGISBURGER MED FARGERIKE FRIES

6A, NES BARNESKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4 Stk	Valgfri veggisburger
1 Stk	Rødbete
2 Stk	Økologiske tomater
2 Stk	Poteter
1 Stk	BBQ saus
8 Stk	Salatblader
1 Stk	Ketchup
0.25 Stk	Økologisk agurk
2 Stk	Sjalottløk
4 Stk	Burgerbrød
2 Stk	Gulrøtter

### SLIK GJØR DU:

1

Fries:

☒ Sett ovnen på 200 grader.

☒ Skrell rødbeten, ta av det ytterste skallet på løken, kutt av den nederste enden på gulroten. Kutt gulrøttene, rødbeten, potetene og løken i staver.

☒ Legg dem på et stekebrett med bakepapir på. Ha på litt olje, salt og pepper.

☒ Sett dem i midten av ovnen i ca 35 minutter.

2

Burger:

☒ Stek vegetarburgerne i litt olje på 2. Stek dem på begge sider. De skal bli litt gyldne i fargen. De trenger ikke krydder!

☒ Når det er to minutter igjen til rotgrønnsakene i ovnen er ferdige, putter du inn burgerbrødene på en egen rist.

3

Salat:

☒ Vask tomaten og agurken nøye. Kutt tomaten og agurken i skiver (skal se ut som mynter).

☒ Riv av 8 blader fra salaten. Du kan dele hvert blad i to eller tre biter, slik at de passer til størrelsen på burgerbrødene. Legg dem på en tallerken.