



## TACOBURGER

6A, ÅFOSS SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### TACOBURGER

400 gram	kyllingkjøttdeig
1 ts	potetmel
1 ss	spisskummen
1 ts	chillikrydder
1 ss	paprikakrydder
1 stk	egg
4 stk	burgerost

#### BURGERBRØD

0.5 ts	salt
250 g	hvetemel
0.5 ss	brunt sukker
1 ss	kokosmelk
1 ts	tørr gjær
2 ss	flytende melange

#### GUACAMOLE

1.25 dl	lunkent vann
1 ts	salt og pepper
1 stk	avokado

### SLIK GJØR DU:

1

Fremgangsmåte

Sett ovnen på 200 grader.

Først bland sammen de tørre ingrediensene.

Tilsett de bløte ingrediensene (Husk lunkent vann)

Bland godt sammen til det ikke er noen klumper igjen.

Sett så deigen til heving i en halv time.

Del deigen i fire like deler. rull til rundstykker. Etterhev i ti min.

Sett i ovnen i 11-15 min

2

Bland sammen krydderet og kjøttdeigen.

Tilsett potetmelet og egget, bland godt sammen til det ikke er klumper.

Form deigen til fire burgere.

Stek i panne på høy varme og skru ned varmen etter hvert.

Ha på svak varme og legg på osten.

3

Bland alt sammen i en skål og server på bordet sammen med tortilla chips

4

Når rundstykkene er klare deler du dem i to og monterer burgeren sammen med salat, rødløk, tomat, paprika og mais