



BURGERSJAPPAS FAVORITT

6, HENNUMARKA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 Stk	Egg til pensling
1 Dl	Tørket brødsmler fra gammelt brød
2 Ss	Sukker
1 Dl	Lunken Melk
600 Gram	Torskefilet
1.5 Dl	Sammalt Hvete
30 Gram	Smeltet meierismør
5 Dl	Hvetemel
1.5 Dl	Lunkent vann
6 Stk	Poteter
2 Ss	Margarin til steking
25 Gram	Tørrgjær
0.5 Ts	Pepper
1 Stk	Egg
0.5 Ts	Salt

SLIK GJØR DU:

1 Fiskepinner:

Del fisken i passe store biter.
Gjør klar tre boller: en med egg, en med mel og en med gamle smuler.
Dypp torskebitene først i mel, så i egg, til slutt i de gamle smulene.
Legg til side på en tallerken.
Stek når alt er klart.

2 Hamburgerbrød:

Bland alle tørre ingredienser i en bolle (grovt og fint mel, tørrgjær, sukker, salt)

Smelt smør i en kjele.
Tilsett vann og melk.
Varm opp til det er lunkent.

Hell det våte oppi melblandingen.

Hev i ca 30 minutter.

Del deigen i 12 like store deler.
Rull til fine boller som klappes litt flate.
Hev en gang til - så lenge det passer.

Pensle med melk / egg.
Stek på 200 grader i 10-15 minutter.

3 Pommefrites:

Skrell potetene og del i strimler.
Ha litt olje i en pose sammen med valgfritt krydder.
Ha potetene oppi posen - klem potetene litt rundt så alle biter får krydder på seg.

Stek i ovnen på 200 grader i 30-40 minutter.

4 Serveres med salat, tomat, agurk, mais og evt annet grønt etter smak.

5 OBS: Ingredienser er sortert etter hvilken oppskrift de inngår i, i bildet under.