



MILJØBURGER MED HJEMMELAGET BURGERBRØD, GUL KETCHUP, OVNSSTEKTE POTETER OG PAPRIKA

6A, TØMMERÅS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

SE OPPSKRIFT 2 FOR BURGERBRØD OG KETCHUP.

| | | |
|------|--------|---------------|
| 4 | Stk | Cherrytomater |
| 2 | Stk | Champinjong |
| 4 | SkivEr | Sellerirot |
| 4 | Skiver | Cheddar |
| 1 | Stk | Rød paprika |
| 0.25 | Pk | Gjær |
| 4 | Stk | Poteter |
| 1 | Fedd | Hvitløk |
| 3 | | |

SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær selleriroten i ca 1 cm tykke skiver og skrell. Og stekes i litt olje og smør, strø over salt. Ta dem ut, og legg på bakepapirkledd bakeplate.
- 2 Skjær sopp i skiver og stek i smøret. Legges over på bakeplate sammen med sellerirotskivene.

Varmes opp like før servering.
- 4 Ha i smør, vann og egg. Elte godt. La heve til dobbel størrelse.
Bak ut 6 runde boller.
Pensle brød med vann.
Stekes på 200 grader i 10-12 min.

