



BURGERBRØD OG KETSHUP

6A, TØMMERÅS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1.25	DI	Lunkent vann
0.2		Pepper
0.25	Šs	Smeltet smør
1		
	Fedd	Hvitløk
0.25	Pk	Tørrgjær
400		
	G	Tomater fra skolehagen
0.4	Ts	Salt
1	Stk	
		Sjalottløk
0.2	DI	Rapsolje
0.5	Ss	Sukker
3.25	DI	Hvetemel
0.2		Kajennepepper
1	Šk	Egg

SLIK GJØR DU:

- 1 Ha alt det tørre i en bakebolle og rør om. Ha i smør, vann og egg. Elte godt. La ese til dobbel størrelse. Bak ut 6 boller og pensle med vann. Stekes ved 200 grader i 10-12 min.
- 2 Flå tomatene. Skjær tomatene i små terninger. Kjør til pure med en stavmikser.
- 3 Varm litt olivenolje i en kjele og tilsett finhakket hvitløk, sjalottløk og sukker. La det frese litt før du tilsetter tomatene.
- 4 Småkokes i ca 1 time. Smak til med salt, pepper og kajennepepper.