



## VEGETARBURGER MED SALAT OG POMMES FRITES

7A, INNDYR SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4	stk	hamburgerbrød
2	dl	yoghurt naturell
1	stk	gulrot, raspet
2	ts	salt
1	boks	mais
3	stk	kokte poteter, most
2	stk	egg
0.5	stk	agurk i skiver
2	ss	potetmel
1	dl	olje
1	stk	løk, hakket
2	stk	tomat i skiver
1	bunt	kruspersille
8	stk	poteter
0.5	stk	purre, hakket
0.5	stk	isbergsalat
0.5	ts	timian
1	bunt	urer
2	stk	stangselleri, i biter

### SLIK GJØR DU:

- 1 Vask og del opp potetene i båter eller strimler, bland med olje og salt. Stekes i ovnen på 225 grader i 30 minutter.
- 2 Bland yoghurt naturell med urter, la stå til resten av maten er ferdig.
- 3 Bland alle ingrediensene til burgerne, og kna deigen ammen med eggene. Bruk hendene.  
Stek en prøvekake for å finne ut om burgerne er passe salt. Stekes i olje.  
Form deigen til burgere ved å dyppe en skje i kaldt vann først. Etterstekes på svak varme.
- 4 Serveres i brød med salat, tomat, agurk og mais, med en god dressing til. Ha pommes frites ved siden.