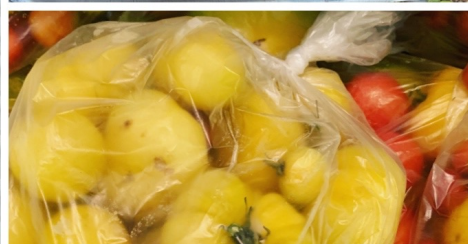




KLIMA KOKKENE



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

6A, TØMMERÅS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

SE OPPSKRIFT 2 FOR BURGERBRØD OG KETSHUP.

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.

