

Hamburger

Hamburgerbrød (5 stk)



4 dl kveitemjøl
1 dl grovt mjøl
½ pk gjær (ca 2,5 ts tørrgjær)
3 ss olje
2 ½ dl vatn
½ ts salt
2 ss sesamfrø

Slik gjer du:

1. Ha det tørre i ein bolle.
2. Tilset olje og lunka vatn.
3. Arbeid deigen godt saman.
4. Dekk den til og la den heve til dobbel storleik.
5. Trill ut runde, store og litt flate hamburgerbrød.
6. Etterhev i ca 20 min.
7. Prik med gaffel og pensle med litt mjølk. Strø på sesamfrø.
8. Steik på 200 grader i ca 20 min.

Burger

1 pk kjøttdeig
1 ts salt
½ ts pepper
1 egg
½ dl vatn
Olje til steiking

Slik gjer du:

1. Ha alle ingrediensane i ein bolle og rør dei lett saman.
2. Del deigen i 4 og form kvar del til store, flate burgarar.
3. Steik burgarane i olje i ei middels varm steikepanne i 3-4 minutt på kvar side eller til dei er gjennomsteikte.
4. Server nysteikte burgarar i brød saman med salat, agurk, tomat. Bruk gjerne ketchup, sennep og dressing.

Hamburgerdressing

Du treng:

100 g majones

2 ss finhakka sylteagurk

2 ss ketchup

1 ts dijonsennep

½ ts sukker

1 ts tørka dill

Salt

Pepper

Slik gjer du:

Bland saman alle ingrediensane i ei skål. Smak til med salt og pepper. La dressingen stå litt før servering, slik at smakane sett seg og kjem betre fram.

Kjelde: www.matprat.no