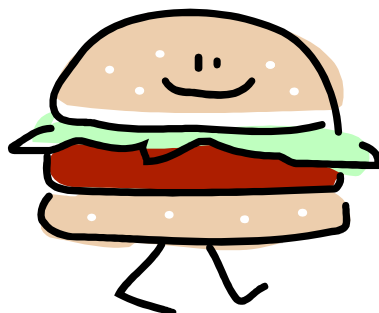


HJEMMELAGDE HAMBURGERE

ca. 8 stk.

400 g kjøttdeig
1 ts salt
 $\frac{1}{2}$ ts pepper
2 ts potetmel
litt **finhakket løk**
88 ss kaldt vann



Slik gjør du:

1. Ha kjøttdeigen i en arbeidsbolle.
2. Ha i salt, pepper og potetmel. Rør dette godt rundt med et treredskap.
3. Ha i **finhakket løk** og bland dette godt sammen.
4. Ha til slutt i 8 ss vann og rør godt i hele blandinga slik at alt "binder" seg.
5. Ha litt smør i panna og sett den på sterk varme, smøret blir brunt.
6. Del deigen i 8 like store biter, klapp de til flate kaker på et skjærebrett. (Ha kaldt vann på hendene)
7. Stekes til de er gyllen brune på begge sider. Vær forsiktig når du skal snu, de kan lett gå i stykker. Sett plata ned etter hvert.

Serveres med salat

STEKTE BÅTPOTETER

ca. 10 poteter
4 ss olje
2 ts blandingskrydder
2 ts salt



Slik gjør du:

1. Vask potetene godt (de skal ikke skrelles) og del de i båter.
2. Bland olje, krydder og salt i en plastbolle. Rør rundt.
3. Pensle hver av potetbåtene med blandinga.
4. Potetbåtene legges i en langpanne med bakepapir i bunnen.

Stekes på 225 C i ca. 20 min