

Burger

Burgerboller

Gær..... $\frac{1}{4}$ pk
Mælk..... $1\frac{1}{2}$ dl
Æg..... $\frac{1}{2}$ stk
Hvedemel..... $3\frac{1}{2}$ dl
Salt..... $\frac{1}{2}$ tsk
Sukker..... $\frac{1}{2}$ tsk
Sesamfrø

1. Rør gæren ud i den lune mælk og ælt de øvrige ingredienser i.
2. Lad dejen hæve tildækket 20 minutter.
3. Rul dejen ud til en pølse og del den i 4-6 stykker. Tril stykkerne til boller, drys dem med sesamfrø og sæt dem til hævnning på en bageplade i ca. 10 minutter.
4. Læg et stykke bagepapir over bollerne, og læg pres på (f. eks. en bageplade) og lad dem yderligere hæve 20 minutter, før de bages ved 220 grader i ca. 10 minutter (med pres de første 5 minutter). Lad bollerne afkøle på en rist.

Burgerbøffer

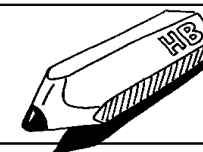
Hakket oksekød.....50 g/pers.
Olivenolie til stegning
Salt og peber

1. Form oksekødet til bøffer og tryk dem flade.
2. Steg dem i olien ca. 2 min. på hver side.
3. Drys med salt og peber under stegningen.

Tilbehør

Icebergsalat.....2 blade/pers.
Tomater.....1-2 stk
Løg.....1 stk
Syltede agurker.....2-3 skiver/pers.
Ketchup

1. Salaten skylles og slynges.
2. Tomater og løg skæres i skiver.
3. Saml burgeren ved at lægge det hele på den underste del af bollen. Klem burgeren let sammen med overdelen af bollen.



<p>Burgerboller</p> <p>Gær.....¼ pk</p> <p>Mælk.....1½ dl</p> <p>Æg.....½ stk</p> <p>Hvedemel.....3½ dl</p> <p>Salt.....½ tsk</p> <p>Sukker.....½ tsk</p> <p>Sesamfrø</p>	<p>1 pk</p> <p>1 liter</p> <p>2 stk</p>
<p>Burgerbøffer</p> <p>Hakket oksekød.....50 g/pers.</p> <p>Olivenolie til stegning</p> <p>Salt og peber</p>	<p>1,2 kg</p> <p>1 pk</p>
<p>Tilbehør</p> <p>Icebergsalat.....2 blade/pers.</p> <p>Tomater.....1-2 stk</p> <p>Løg.....1 stk</p> <p>Syltede agurker.....2-3 skiver/pers.</p> <p>Ketchup</p>	<p>1 hoved</p> <p>8 stk</p> <p>1 lille glas</p> <p>1 flaske</p>