

***HJEMMELAGET BURGER.
BRUK GJERNE
VEGETARKJØTTDEIG***



INGREDIENSER



2 TOMATER



**EN HALV
TESKJE
PEPPER**



4 SALATBLADER



4 BURGERBRØD



**SÅ MYE
KETCHUP DU
VIL HA!**



2SS VANN



**400 GRAM KJØTT
ELLE VEGETARDEIG**



**EN HALV
TESKJE SALT**



EN HALV LØK



1SS SMØR



SKJEREFJØL



SKÅL ELLER BOLLE



KNIV



STEKEPANNE



SPISESKJE



TESKJE



TALLERKEN



STEKESPADE



TRESLEIV



STOPPEKLOKKE



**SKJÆR TO TOMATER I
TYNNE SKIVER**



**VASK SALATBLADER OG
HA DE PÅ EN TALLERKEN
MED TOMATENE**



**SKJÆR SÅ MANGE SKIVER DU VIL AV
DEN HALVE LØKEN OG HA DET PÅ
TALLERKENEN MED SALATEN OG
TOMATEN**



**HA KJØTT/VEGETARDEIGEN I EN BOLLE.
HA I EN HALV SPISESKJE SALT OG PEPPER
OG RØR RUNDT I ER SEKUNDER**



**HA I 2SS VANN OG RØR
RUNDT TIL VANNET ER
INNI KJØTTDEIGEN**



**LAG KJØTTDEIGEN PÅ EN
SKJÆREFJØL OG DEL KJØTTDEIGEN I
FIRE DELER, SOM VIST PÅ BILDET**



**FORM ALLE DE FIRE DELENE
KJØTTDEIG TIL RUNDE BURGERE**



**HA ISS SMØR I STEKEPANNEN OG
SETT PÅ MIDDLELS VARME**



NÅR SMØRET HAR SLUTTET Å BRUSE, KAN DU BRUKE STEKESPADEN TIL Å LEGGE EN BURGER I STEKEPLATEN. LA DEN STEKE PÅ DEN ENE SIDEN I CA 3 MIN, TIL DEN BLIR BRUN.



***SNU BURGEREN RUNDT ETTER 3 MINUTTER OG
STEK I 3 MINUTTER PÅ DEN ANDRE SIDEN.
GJØR DETTE MED ALLE BORGERNE. DE
BURGEREN SOM ER FERDIGE KAN DU LEGGE PÅ
EN TALLERKEN***



LEGG PÅ TILBEHØRET SLIK DU SELV VIL!
HUSK Å IKKE BRUK FOR MYE KETCHUP,
DA 😂