



Billedet kan afvige noget fra opskriften

Rødbedeburger med syltede rødløg og dijonaise

Rødbedebøf

2 stk rødbeder
1 fed hvidløg
½ pk bredbladet persille
1 pose rasp
2 stk æg
50 g revet cheddar
1 spsk mel* ^b

Tilbehør og Dijonaise

1 stk tomat
1 stk hjertesalat
1 pose mayonnaise
½ pose dijon sennep
½ glas syltede rødløg

Burger

2 stk brioche burgerbolle

Det skal du bruge

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Rødbedebøf:** Skræl rødbeder og riv groft. Pil hvidløg, skyl persille og hak begge fint. Kom det hele i en skål, tilsæt rasp og mel og vend let rundt. Tilsæt æg og krydr med salt og peber. Rør det godt sammen.
3. Varm en stegepande op med lidt olie. Form én bøf pr. person som passer til bollen. Steg dem ved middelvarme 2-3 min. på hver side til de føles faste. Drys ost på og kom låg på til den smelter.
4. **Tilbehør og dijonaise:** Skyl tomat og hjertesalat. Skær tomat i skiver og del hjertesalaten i bladene. Rør mayonnaise og dijonsennep sammen.
5. **Burger:** Varm bollerne i 2-3 min. Smør burgerbollerne med dijonaise. Byg burgerne op med rødbedebøf, tomat, salat og syltede rødløg.