



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Utraditionel burger med spidskålsgrønt

Burgerbøffer

1 fed hvidløg
½ stk skalotteløg
300 g hakket oksekød
½ pose karry

Spidskålssalat

½ stk spidskål
1 pk tranebær
1 spsk sennep
1 stk appelsin

Burgerboller

2 stk mørke fuldkornsboller

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- Burgerbøffer:** Pil hvidløg og løg. Pres hvidløg og hak løg fint. Rør kødet med karry, hvidløg, løg, salt og peber. Form til en flad hakkebøf pr. person. Varm en (grill)pande op med lidt olie og steg bøfferne ca. 5-7 min. på hver side til de er gennemstegte.
- Spidskålssalat:** Skær spidskål i strimler og kom i en gryde. Hæld kogende vand over og lad det stå 1 min. Hæld herefter vandet fra og lad det køle lidt af. Bland med tranebær.
- Burgerboller:** Del bollerne og rist dem på en brødrister.
- Spidskålssalat, fortsættelse:** Pisk grov sennep, 2 spsk appelsinsaft, 1 spsk olie, salt og peber sammen. Vend den i spidskålssalaten.
- Læg burgeren sammen med bøf og spidskålssalat og servér.