

Burger m. coleslaw og fritter

4. pers

Tid: 45 min.

Ingredienser

Burger:

4 grove burgerboller

300 g fars (kan være både kylling, okse eller kalv/flæsk)

1 stk løg

1 fed hvidløg

150 g grøntsager (kan f.eks. være gulerod, knoldselleri, porre, grønkål)

1 æg

Salt og peber

Coleslaw:

2-3 gulerødder

½ lille hvidkålshoved

1 dl cremefraiche (18% for konsistens)

1 ¼ dl mayonnaise

0,5 tsk spidskommen

1 spsk sennep

1 tsk æbleeddike

1-2 tsk sukker

Salt og peber

Tilbehør:

500 g – 1kg kartofler (alt efter appetit)

Fremgangsmåde

Kartofler:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skræl og skær kartofler i både og vend dem i lidt olie og salt og evt. krydder med krydderier f.eks. rosmarin, oregano eller paprika.
3. Kom dem på en bageplade med bagepapir eller i et fad og bag i 30-45 min.

Coleslaw:

1. Snit hvidkål fint og riv gulerødder. Vend det sammen i en skål.
2. Rør en dressing af cremefraiche og mayonnaise og smag til med sukker, sennep, spidskommen, æbleeddike og salt og peber alt efter smag.
3. Vend dressingen sammen med hvidkål og gulerod. Lad det trække i køleskabet inden servering.

Burger:

4. Riv løg, hvidløg og grøntsagerne til bøfferne. Bruger du kål skal det snittes fint, evt. kan det hele køres på en foodprocessor.
5. Vend løg, hvidløg og grøntsager sammen med farsen, æg og lidt salt og peber. Ælt det gerne lidt sammen med hænderne eller røremaskine.
6. Form bøfferne og steg dem på en varm pande.
7. Varm burgerbollerne i ovnen.
8. Opbyg burgeren - burgerbolle, bøf, coleslaw, burgerbolle – server med kartoffelbåde - Velbekomme!