



# Brain-burger

## INGREDIENSER 4 PERSONER

- 600 g hakket oksekød
- 1 bundt persille
- 4 bagekartofler
- 2-3 fed hvidløg
- 2 spsk. vindrukerneolie
- Evt. lidt karry
- 4 hjemmelavede burgerboller
- Icebergsalat
- 4 tomater
- Ketchup og mayonnaise
- 1 løg i ringe
- Cheddarost



## FREMGANGSMÅDE

Kom kødet i en skål, og rør det med hakket persille. Krydr med salt og peber. Bland godt sammen, og form så til fire burgerbøffer.

Vask kartoflerne, og skær dem i passende stykker. Kom dem på en varm pande med olie, og steg dem gyldne. Kom nu hvidløg ved, og skru så ned for varmen. Lad det simre mørt i den tid, det tager cirka 10 minutter. Drys evt. lidt karry på, og krydr med salt og peber.

Kom bøfferne på en varm pande med fedtstof, og steg dem gyldne på begge sider. Steg så færdig ved moderat varme. Krydr med salt og peber.

Byg din burger: Varm burgerbollerne, og fordel mayonnaise og ketchup på dem. Kom så salat, tomater, løg og kød på. Top med cheddarost, klap brugeren sammen og spis med kartofler ved siden af.

## TIPS

Når der alligevel er gang i burger-fabrikken, kan man sagtens stege et par ekstra bøffer og gemme til dagen efter. Så kan man selv bestemme, om den står på burger igen.