

Oppskrift

Besseggburger'n



Denne burgeren er enkel å lage og ta med seg på tur.

1

Slik gjør du

Rens soppen stek den i varm panne med olje/smør, litt hvitløk og etterhvert persille. Smak til med salt og pepper.

2

lag dressing og monter burgeren

Rør sammen rømme og viltkrydder. Varm karbonadene og brødene. Monter burgeren etter ønske.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Karbonader	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Kantareller	200 g
Smør eller olje til steking	
Hvitløksfedd	0,5 stk
Persille	2 ss

Vilddressing

Rømme	2 dl
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	1 ss
Salt & Pepper	

Resten av toppingen

Hjertesalat	4 blader
Rødløk	8 ringer

Allergener

- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose