

## Fredag: Byg selv sommerburger

### Burgerboller (kan evt. købes færdige)

1/2 pakke gær	1 dl. havregryn
1 dl. mælk	1 dl. grahamsmel
3 dl. vand	Ca. 5 dl. durummel
1 tsk. sukker	(evt. lidt ekstra til at drysse på bordet)
1 tsk. salt	1 æg
1 mellemstor gulerod eller 2 små	1/2 dl. sesamfrø ell. valsede havregryn

**Fremgangsmåde:** Mælk og vand varmes til "lillefingerlun".

Tilsæt gær og rør den ud. Tilsæt sirup og gulerødder og rør godt igen. Tilsæt nu salt, havregryn og grahamsmel.

Til sidst tilsættes durum. Ælt dejen rigtig godt sammen og stil den til hævnning et lunt sted, indtil den er hævet til dobbelt størrelse (en lille times tid).

Tag dejen ud på et meldrysset bord og del den i 10 lige store portioner. Tril til runde boller, der efterfølgende rulles ud med kagerulle (de skal være ca. 2 cm. tykke).

Læg bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve et lunt sted i ca. 30 min.

Pisk et æg og pensl bollerne. Drys med sesam/havregryn og bag i 180 grader varm ovn i ca. 15 min.

### Bøffer

800 gr. hakket oksekød

**Fremgangsmåde:** Fordel kødet i 8 lige store portioner. Hver portion æltes grundigt, flades ud til de er ca. 7-8 mm. høje. Hak dem let med en kniv på begge sider og krydr med salt og peber.

Bøfferne steges ca. 2-3 min. på hver side på grillen eller på en hed pande.

### Sommersalsa

1 lille rødløg	1 spsk. hvidvinseddike
4 modne tomater	2 stk. modne avocadoer
1 lime (saften)	1 håndfuld persille

**Fremgangsmåde:** Rødløget hakkes fint, tomaterne skæres i tern, avocadoerne halveres og tages ud af skallen. Skær avocadoerne i tern og vend forsigtigt med tomater, løg, eddike, limesaft og friskhakket persille. Smag til med salt og peber.

### Tilbehør

Steg evt. et par skiver bacon og lav et fad med tomater, agurker og løg i skiver. Salat, ost, ketchup, renoulade og hvad du ellers kan lide i din burger.

