



<p><b>Burgerbrød</b>  50 g gær  3 dl lunken vand  1 dl havregryn  1 dl kornblanding  400-500 g mel  <math>\frac{3}{4}</math> ss salt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gæres smuldres i vandet</li> <li>• Salt tilsættes sammen med gryn og kornblanding</li> <li>• Mel tilsættes lidt ad gangen.</li> <li>• Dejen blandes i en skål med røreske. Skal være som tyk havregrød.</li> <li>• Hæver lunt i 30 minutter</li> <li>• Sættes på bageplade med spiseskeer (husk bagepapir) og hæver 20 minutter mens grøntsager og dressing laves. Tænd ovnen på 225<sup>o</sup></li> <li>• Bages ca 20 minutter til de er gyldenbrune.</li> </ul>
<p><b>Salat</b>  <math>\frac{1}{4}</math> iceberg  1 tomat  <math>\frac{1}{2}</math> rødløg  <math>\frac{1}{4}</math> agurk</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snittes/skæres <i>meget</i> fint i stykker eller strimler</li> <li>• Køleskab</li> </ul>
<p><b>Dressing</b>  3 ss yoghurt  3 ss mayonnaise  2 ss tomatketjup  1 tsk curry  3 dråber tabasco</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det hele blandes godt</li> <li>• Køleskab</li> </ul>
<p><b>Bøffer</b>  100g hakke oksekød til hver  olie til stegning  salt/peber</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formes til bøffer og steges til allersidst</li> </ul>