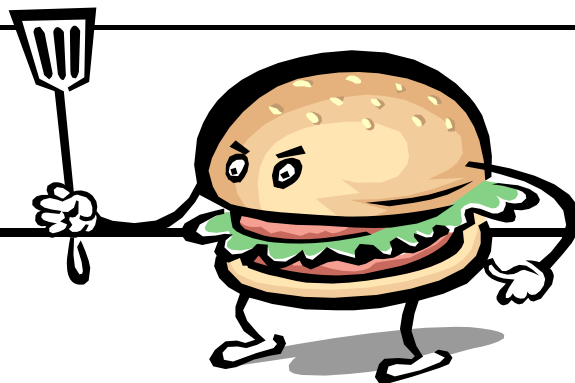


Hjemkundskab
Klasse: 7. A
Dato: Uge 41
Emne: Vikarplan 1
Jan Thiemann



Burger med salat

Hakkebøf

70g hakket oksekød pr.
person
20 g smør eller olie

Fyld

1/4 Salat
1/3 Agurk
1 Løg
1 Tomat

2 ss Miracle Whip

Burgerboller – 1 til hver

Servering

Fad eller flad tallerken
Serviet/køkkenrulle

**Husk de gode
køkkenvaner...!!!**

Tænd en ovn på 150°C

Et skærebræt fugtes med koldt vand. Bøfferne formes ved hjælp af hænderne og en smørekniv. De skal være **flade** og **helt** runde.

Løget skrælles og skæres i **tynde** skiver. Skær først en lille fod på siden af løget, så det ikke glider når det skæres.

Salaten skylles og snittes i **meget tynde** strimler

Agurken skylles og skæres i **tynde** skiver

Tomaten skylles og skæres i **tynde** skiver

Skær boller igennem og læg dem sammen igen. Sæt dem i ovnen og askru ned på 75°C. De skal være lune – ikke sprøde.

Sæt en pande på pladen og varm den op. Når den er varm, kommes halvdelen af smørret på panden. Når det har "snakket af", lægges bøfferne på, og der skrues ned på 1/2 varme. Bøfferne vendes med en stegegaffel og en paletkniv. IKKE STIKKE I VARMT KØD. Bøfferne skal have 2 minutter på hver side.

Når bøfferne er færdigstegt, lægges de mellem 2 tallerkener og holdes varme..

Skil bollen og smør 1 tsk Miracle Whip på bollerne. Læg salat på den flade bolle, så en bøf, oven på den agurk, løg og tomat, og den runde del af bollen presses forsigtigt ned over.

Spises med en serviet eller køkkenrulle inden for rækkevidde.

Saftevand til