



Perunaburger

Aineet:

Pihvit:

2 kananmunaa
2 rkl soijarouhetta
0,5 sämpylää
1 iso peruna
pala palsternakkaa
mustapippuria
suolaa

Kastike:

0,5 dl kermaviiliä
2 rkl majoneesia
ruohosipulia, persiljaa
4 hampurilaissämpylää
valmista chilikastiketta
4 cheddarjuustosiivua
herkkukurkkuviipaleita
suikaloitua salaattia

Valmistus: Riko kulhoon munat, lisää soijarouhe ja murennettu sämpylän puolikas. Jätä seos turpoamaan hetkeksi.

Raasta pestyt ja kuoritut juurekset

hienoksi raasteeksi. Laita raaste kulhoon ja mausta.

Jaa seos neljään osaan ja paista paistinpannalla öljyssä pihveiksi keskilämmöllä.

Sekoita kermaviiliin joukkoon majoneesi ja silputut yrtit.

Kokoa hampurilaiset. Laita sämpylän puolikkaalle chilikastiketta

päälle pihvi ja juustoviipale.

Laita sämpylät ja niiden toiset puolikkaat lautaselle ja lämmitä hiukan mikroaaltouunissa, kunnes juusto alkaa sulaa.

Laita hampurilaisten väliin vielä herkkukurkkua, salaattia ja kermaviilikastiketta, aseta päälle hattu ja tarjoa.