

Vegetarburger

Opskrift til 8 burgere

Denne her vegetarburger indeholder [bløde brioche burgerboller](#), disse [rødbedebøffer](#), ekstra grønt og en guacamole. Klik på titlerne ovenfor for at komme til både boller og bøffer. Her kommer opskriften på guacamolen og de grøntsager jeg har i min burger.

Samlet tid

1 time og 45 minutter

Ingredienser

Burgerboller

Rødbedebøffer

Guacamole

- 3 avocadoer
- 1 fed hvidløg
- 1-2 tsk. salt og lidt sort peber
- 2 spsk. citronsaft
- 3 dl cremefraiche

Grønt

- salat, f.eks. hjertesalat
- agurk
- tomat
- rødløg

Sådan gør du

1. Start med at bage dine burgerboller. Dejen skal først røres sammen, så skal den hæve. Så skal bollerne formes, efterhæve og bages. Imens de efterhæver, kan du lave din guacamole og klargøre dine grøntsager
2. Guacamole: kom alle ingredienser her til i en minihakker eller food processer og giv det en tur, til det er helt cremet. Smag til med ekstra salt, citron eller hvidløg.
3. Grønt: skyl salat, agurk og tomat. Snit agurk, tomat og rødløg i tynde skiver
4. Imens bollerne bager i ovnen, kan du lave dine rødbedebøffer
5. Rødbedebøffer: saml ingredienserne i en skål og steg i rigeligt med olie
6. Saml din burger med de forskellige komponenter.