

4
aterian
boksi



Härkisburgerit ja bataattiranskalaiset

4 HENKEÄ



Herkutellaan kasvisburgereilla!

Bataattiranskalaiset:

1 KG BATAATTIA
1 RKL ÖLJYÄ
1 TL SUOLAA
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA

Burgerit:

2 PKT HÄRKISPIHVEJÄ
1 RKL RYPSIÖLJYÄ
1 PSS BURGERSÄMPYLÖITÄ
3 TOMAATTIA
1 RUUKKU SALAATTIA

Tsatsiki:

½ -1 KURKKU (N. 200G)
1 TLK LOHKEAVAA JOGURTIA
½ RUUKKUA TILLIÄ
½ SITRUUNAN MEHU
1 VALKOSIPULINKYNSI
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
RIPAUS SOKERIA

1.

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Pese bataatti huolellisesti ja kuivaa pinta. Leikkaa bataatti noin sormenpaksuisiksi tikuiksi. Levitä bataatit uunipellille leivinpaperin päälle. Mausta öljyllä, suolalla ja kuivatulla timjamilla. Sekoita ja paista uunissa noin 20-25 minuuttia, kunnes bataatit on kypsiä.

2.

Valmista tsatsiki. Hienonna tilli ja raasta valkosipulinkynsi sekä kurkku. Kumoa jogurtti kulhoon. Sekoita joukkoon kurkku ja valkosipuli. Mausta suolalla, mustapippurilla, sokerilla, tillillä ja sitruunan mehulla.

3.

Viipaloi tomaatit ja revi salaatti.

4.

Kuumenna paistinpannu. Lisää tilkka öljyä ja paista härkispivejä miedolla lämmöllä kunnes ne ovat kuumia. Siirrä pihvit sivuun ja paahda sämpylöitä hetken aikaa samalla pannulla.

5.

Annostele sämpylä pohjien päälle tsatsikia, salaattia, tomaattia ja pihvi. Lisää pihvin päälle tsatsikia ja nosta sämpylän kansi päälle.

6.

Tarjoa härkisburgerit bataattiranskalaisten kanssa.



35min.