



BURGARE AV SVENSK ÄRTA



INGREDIENSER

- 6 kg färs av svensk ärt
- 3 kg kokt potatis, mosad eller pressad
- 1 kg kokt hirs
- 400 g (1 pkt) solroskärnor, rostade och mixade
- 1 kg stekt gul lök, hackad eller mixad
- 100 g vitlök, mixad
- 1 kg riven ost
- 300 g (4 dl) potatismjöl
- 50 g (0,5 dl) rökt paprikapulver
- 200 g (2 dl) tomatpuré
- 200 g (2 dl) dijonsenap
- 200 g (2 dl) grönsaksbuljong
- 50 g (0,5 dl) grovmalen svartpeppar
- Rapsolja

GÖR SÅ HÄR

Cca 100 st á drygt 100 g

Gör så här:

- Koka hirs enligt förpackningen, låt svalna.
- Rosta tomatpurén och paprikapulvret med lite rapsolja, låt svalna.
- Rör ihop ärtfärsen med potatisen och hirs i en köksblandare.
- Blanda i den kalla tomat- och paprikablandningen och övriga kryddor.
- Tillsätt gul lök, vitlök, solroskärnorna, potatismjölet och rivna osten.
- Smaka av med salt och provstek en burgare.