

## Kopiark 1 – Vild burger

– Her er inspiration til vilde burgere! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.

1. Lav brødene.
2. Lav en pesto.
3. Lav pickles.
4. Skyl blade som fx skvalderkål.
5. Form bøfferne meget flade, steg dem, og krydr dem godt med salt (ex. tangsalt), peber og ekstra smag - f.eks. vilde løg. (Beregn 75 g hakket kød pr. person)
6. Del brødene, og byg burgeren op med pesto på den underste bolle, derpå grønne blade, bøf, pickles, flere grønne blade og lidt mojo til sidst på den øverste bolle.

