

Smaka!

Aubergine- burgare

INGREDIENSER

1 lila bollaubergine
1 ägg
1,5 dl panko
salt och svartpeppar
olivolja till stekning
4-6 st hamburgerbröd
Någon god hamburgersås
Skivad tomat
Skivad lök
Sallad
Inlagd gurka
4-6 skivor ost

GÖR SÅ HÄR

Skär auberginen i ca 1 cm tjocka skivor. Brukar bli ca 4-6 skivor. Vänd i uppvispat ägg och sedan i panko. Stek i varm panna i generöst med olja. Salta och peppra på skivorna i stekpannan. Fyll hamburgerbröden med dressing, sallad, tomat, lök, etc. Precis som med traditionella hamburgare är det bara din fantasi som sätter stopp för vad man kan fylla dem med.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Smaka!

Aubergine- burgare

INGREDIENSER

1 lila bollaubergine
1 ägg
1,5 dl panko
salt och svartpeppar
olivolja till stekning
4-6 st hamburgerbröd
Någon god hamburgersås
Skivad tomat
Skivad lök
Sallad
Inlagd gurka
4-6 skivor ost

GÖR SÅ HÄR

Skär auberginen i ca 1 cm tjocka skivor. Brukar bli ca 4-6 skivor. Vänd i uppvispat ägg och sedan i panko. Stek i varm panna i generöst med olja. Salta och peppra på skivorna i stekpannan. Fyll hamburgerbröden med dressing, sallad, tomat, lök, etc. Precis som med traditionella hamburgare är det bara din fantasi som sätter stopp för vad man kan fylla dem med.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

