



Små senapsburgare med ugnsrostade rotfrukter och senapssås

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Små burgare med sting är alltid gott!



INGREDIENSER

400 gram nötfärs
1.5 deciliter vatten + 1 tärning hönsbuljong
0.5 deciliter ströbröd
1 liten gul lök, fint hackad
3 matskedar kapris, hackad
2 matskedar dijonsenap
nymalen svartpeppar
smör till pannan
Ugnsrostade rotfrukter

3-5 stycken morötter
2-3 stycken palsternackor
3-5 stycken jordärtskockor
3 matskedar olivolja
flingsalt

Senapssås

2 deciliter creme fraiche
1 matsked grovkornig senap
0.5 tesked strösocker
0.5 tesked flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med rotfrukterna. Skala och skär alla rotfrukter i stavar. Blanda olivolja och salt. Häll blandningen över rotfruktsstavarna. Rosta i 225° varm ugn i 20-30 minuter, beroende på stavarnas tjocklek. Rör om ett par gånger under tiden.
- 2** Blanda ihop alla ingredienser till såsen och ställ kallt.
- 3** Koka upp vattnet och buljongtärningen. Rör om. Lägg ströbrödet i en bunke och häll över buljongen. Låt svälla ca 5 minuter.
- 4** Finhacka löken och kaprisen. Fräs sedan löken mjuk i smör utan att den tar färg. Blanda samman ströbrödsblandningen, löken, kaprisen och senapen med färsen. Rör kraftigt med en slev så att allt blandas väl. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Forma till 12 små burgare, gärna med vattensköljda händer så går det lättare. Lägg burgarna på en fuktad skärbräda. Stek i omgångar i smör, ca 4 minuter på varje sida.
- 6** Servera senapsburgarna med senapssåsen och rotfruktsstavarna.