



## Burgerbolle - perfekt til fisk eller kylling

Hva med å prøve en ny vri på hamburgerbrød - vi har kalt den for burgerbolle, og har blant annet gulrot, gurkemeie og honning i...

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene sammen og elt deigen godt til den er glatt og fin
- ② La deigen heve lunt og tildekket i 30 min
- ③ Del deigen i 18 biter som du ruller til boller. La de hvile på bordet i 10 min før du kjevler de til runde burgerboller
- ④ Du kan pensle med vann og dekorere burgerbollene med Møllerens Havregryn, eller hva du måtte like. Du kan også pensle de med bare egg hvis du ikke ønsker noe ekstra på toppen
- ⑤ La burgerbollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min, eller til de er dobbel i størrelse
- ⑥ Stek de midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min, eller til de er gylne (avhengig av ovn)
- ⑦ Når de er avkjølte, del bollene i to, og fyll dem med fisk eller kylling og det du måtte ønske av fyll. F.eks hakket issalat, rømme, fersk koriander, sennep og rød paprika

## Ingredienser

1 kg	Møllerens Havrebrød
5 dl	lunkent vann
200 g	revet gulrot eller rødbet
50 g	fersk gjær eller tørrgjær
50 g	mykt smør
50 g	honning
1 ts	gurkemeie

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Havrebrød