

Vegetarisk burger

Tilberedningstid
1 time

Antal personer
6 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Til bøf dej

- En dåse sorte bønner
- 2 æg
- 1 dl havregryn
- 1 dl mel
- 2 spsk. BBQ-sovs
- 1 tsk. Spidskommen
- 1 tsk paprika
- 1 tsk. Chilipulver
- 1 tsk. Cayennepeber
- 1 tsk. Salt
- 1 dl cheddarost

Burger Fyld

- Agurk
- Salat
- Avokado
- Tomat
- chilimayo



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
[annasfavoritter](#)

Fremgangsmåde

Skyl og dræn bønner

Bland alle ingredienser sammen undtagen cheddarost i en blender

Rør cheddarost ud i bøf dejen

Sæt bøf dejen på køl i min 30 min gerne længere

Tænd ovnen på 180°C varm

Beklæd en bageplade med bagepapir

Læg en klat med bøf dej og fordel det i en cirkel som matcher burgerbollens størrelse

Bag bøfferne i ovnen i 20 min eller til de har fået farve.

Server med salat, agurk, tomat, avokado og chilimayo