

Högrevsburgare med grönsaksröra

4 portioner

600 g färs på högre

Smör, salt och peppar

Rödbetsröra

2 dl Wapnö kvarg, naturell

1 rödbeta, skalad och fint riven

salt och peppar

Paprikaröra

2 dl Wapnö kvarg, naturell

2 msk rostad paprikarelish

salt och peppar

Örtröra med vitlök

2 dl Wapnö kvarg, naturell

½ msk vitlök, fint riven

2 msk timjan och persilja, finhackat

½ citron, rivet skal

1 msk rapsolja

salt och peppar

Bearbeta färsen i en skål, forma sedan färsen till fyra burgare à 150 gr styck. Stek i smör. Salta och peppra.

GRÖNSAKSRÖRA

Blanda kvargen med önskad smaksättare. Rör om och smaka av med salt och peppar. Servera med salladsblad, några skivor tomater och toppa med röra och rostade morötter.