

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Plant-based Burger

500 g kartofler

200 g brøndkarse

1 dl mælk

1 tsk smør

1 knivspids muskatnød



2 SERVERING



27 MIN



LET

Prøv den vegetariske Hälsans kök plantebaserede burger med kartoffelmos og brøndkarse. Simpelt, hurtigt og lækkert!

## TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

### 1. Kog kartoflerne og bland med brøndkarse

Kog kartoflerne, indtil de er bløde. Mos derefter kartoflerne med mælk. Smag til med muskatnød, peber og salt. Bland brøndkarsen med kartoffelmosen eller lad den ligge på toppen.

### 2. Steg de plantebaserede burgerbøffer

Steg Hälsans köks "Plant-based burger" på en pande efter anvisningen på pakken.

### 3. Server og nyd!

Anret burgerne og mos på en tallerken. Velbekomme!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)