



Zweedse hamburgers met rode biet, dille en Patat'Croc van Lutosa

Ingrediënten (voor 2 personen)

- § 300 g Patat'Croc van Lutosa
- § 350 g varkensgehakt
- § 1 rode biet (voorgekookt in glazen bokaal)
- § 1 eetlepel kappertjes
- § enkele takjes verse dille
- § 1 koffielepel bruine suiker
- § 2 sjalotten
- § 1 ei
- § 1 eetlepel paneermeel
- § snuifje peper en zout
- § klontje boter of margarine
- § 1 eetlepel bloem
- § 1 eetlepel boter
- § 2 dl volle melk
- § scheutje frambozenazijn
- § snuifje suiker

Bereiding

- Snipper de gepelde sjalotten fijn, snij de gekookte biet in dobbelsteentjes en vang het bietensap op voor de saus.
- Hou wat stukjes biet en een paar kappertjes apart en meng de rest, samen met de sjalotte, ei, paneermeel, bruine suiker en de kruiden, door het gehakt.
- Vorm 4 hamburgertjes en bak deze gaar in boter of margarine.
- Bereid de saus: laat de boter smelten in een pan en roer er de bloem door, voeg beetje bij beetje de melk al roerend toe. Laat het geheel pruttelen op een zacht vuurtje tot de bechamel indikt. Doe er het rode bietensap, frambozenazijn, suiker, peper en zout bij, en op het laatste de overgebleven kappertjes en rode bietblokjes.
- Bak de Patat'Croc zoals aangegeven op de verpakking.
- Giet een sausspiegel van bietenbechamel op 2 borden, leg er telkens 2 hamburgertjes op en de Patat'Croc. Garneer met enkel takjes dille.

Wijntip: een jonge Beaujeulais-Village is hier op zijn plaats.

