

Dinkelburgare

400 g kokta dinkelkärnor

100 g stekt svamp, t ex trattkantareller eller chaminjoner

1 ägg

4 msk ströbröd + lite för panering

1 gul lök

1/2 dl gräddmjölk

Salt och svartpeppar efter smak

Ev. 1 tsk soja

Blanda ägget och ströbröd med gräddmjölken. Låt svälla en stund. Mixa sedan alla ingredienserna. Forma till burgare, vänd i lite ströbröd och stek på medelstark värme i stekpanna.