

## Inköpslista v.9

2 röda lökar  
1 purjolök  
1 gurka  
4 tomater  
isbergssallad  
2 citroner  
1 msk limesaft  
2 morötter (tillbehör tjockpannkaka)  
20 g gräslök (färsk/fryst)  
20g dill (färsk/fryst)  
2 dl lingon

2 tsk japansk soja Kikkoman  
ketchup  
dijonsenap  
1 dl chilisås  
2 dl majonäs  
1 dl hackad smörgåsgurka  
rostad lök (om så önskas till hamburgarna)  
1/2-1 dl socker (till lingonsylt)  
5 dl mjöl

75g smör  
1,5 dl creme fraiche  
8 dl mjölk (tjockpannkaka)  
2 dl tjock yoghurt  
8 skivor ost (tillbehör hamburgarna)

1 burk röd stenbitsrom  
4 små hamburgarebröd  
2 kakor tunnbröd  
aluminiumfolie

salt och peppar  
vitlökspeppar

## *Tunnbrödsrulle gourmet 4p*

*med rengrillkorv och egen dressing*

4-5 rengrillkorvar  
800g potatis, de minsta du har  
salt och svartpeppar/vitlökspeppar

Dressing:  
1 dl majonnäs  
1 dl tjock yoghurt  
1 dl smörgåsgurka, finhackad  
1 msk limesaft  
1 tsk dijonsenap

Tillbehör:  
4 halva tunnbrödkakor  
2 tomater  
1/2 gurka  
isbergssallad  
1 rödlök  
ev. dijonsenap  
ev. ketchup  
ett folieark till potatisen

Tina korvarna.

Koka potatisarna och skiva i tjocka skivor, krydda dem med salt och peppar eller vitlökspeppar.

Blanda ihop allt till dressingen och ställ kallt.

Skiva tomat, gurka, isbergssallad och rödlök.

Packa ner: den tinade korven, dressing, tunnbröd, grönsakerna, potatis, ett folieark och ev. dijonsenap och ketchup.

Lägg potatisen på foliearket och grilla tillsammans med rengrillkorvarna. Servera med tillbehören.