SENSATIONAL BURGER MED WASABI-MAYO OG SHIITAKE-SVAMPE

2 SERVERING

45 MIN

INTERMEDIATE

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Burger (2 burgere)

2 hamburgerboller

1 håndfuld spinatblade

4 radiser

1 lime

2 spsk mayonnaise

1 tsk wasabi

100 g shiitake-svampe

1 moden avocado

2 spsk mel

100 ml mælk

1 stort rødløg

2 spsk teriyaki sauce

200 ml solsikkeolie

1 håndfuld bønnespirer (valgfrit)

Ønsker du en mere udfordrende opskrift på en klassisk burger, så prøv denne opskrift. En vegetarisk burger som ikke går på kompromis med hverken smagen eller lækre ingredienser. Selv tak!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Mariner radiserne

Skær radiserne i tynde skiver og læg dem i en skål. Klem en halv lime ud over og tilsæt lidt salt. Lad det marinere, indtil det er tid til at samle burgeren.

2. Lav wasabi-mayonnaisen

Wasabi-mayonnaise: Bland wasabi og mayonnaise sammen i en skål. Sæt til side.

3. Skær avocadoen

Skær avocadoen i skiver og klem den anden halvdel af limen over avocadoen. Sæt til side.

4. Skær og steg svampene

Skær svampene i mindre dele og steg dem i lidt olie på høj varme, top med teriyaki sauce. Sæt til side.

5. Skær, panner og steg løget

Skær løg i ringe. Bland mel og mælk sammen i en skål og dyp løg i blandingen. Steg de dyppede løgringe, indtil de er gyldenbrune i masser af solsikkeolie. Placer derefter ringene på et ark køkkenpapir for at slippe af med overskydende olie.

6. Steg burgerbøfferne og varm bollerne

Steg eller grill Hälsans Kök Sensational Burger i henhold til instruktionerne på pakken. Steg eller grill også burgerbollerne.

7. Saml og server

Tid til at samle din burger! Start med bunden af burgerbollen og spred wasabi-mayonnaise ud på brødet. Tilsæt derefter spinatblade og Sensational Burger. Top burgeren med avocado, shiitake-svampe, bønnespirer og de marinerede radiser. Afslut med at fordele wasabi-mayonnaise på den anden halvdel af brødet, og læg det ovenpå. Så blev det endelig tid til at spise!

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK