

INGREDIENSER

250 g kastanjesvampe
1 lille knoldselleri
1 gulerod
125 ml (vegansk) creme
1 spsk brødkrummer
100 ml hvidvin
4 kviste fladbladet persille
sesamfrø
salt
peber
4 skiver velsmagende tærtedej + 2 skiver til at skære stjerner
1 lille skalotteløg
20 g (vegansk) smør
250 g blandede svampe
1 spsk mel
200 ml grøntsagsfond fra 1/2 bouillonterning1
100 ml rødvin
400 g grønne aspargesspidser
citronskal (efter smag)
2 pakker af Hälsans Kök Sensational burger
valgfrit: 1 æg (for at lave en ægvask)

MADLAVNINGSTIPS

Serveringsforslag

Server med tilbehør såsom kogende pærer og knoldselleripuré (lavet med resterne af knoldselleri og kartofler)



4 SERVERING



1 H. 5 MIN



UDFORDRENDE

Prøv disse mini Vegan Wellingtons, lavet med Hälsans Kök Sensational Burgers. Det perfekte plantebaserede alternativ til julemiddagen.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Hak svampene, løg, persille og gulerødder

Hak svampene fint med en foodprocessor, hak løget og hak persille og gulerod fint.

2. Steg grøntsagerne

Steg løg og gulerod i en stegepande med lidt olie og tilsæt svampene. Lad det koge et minut under omrøring, tilsæt vinen og lad blandingen reducere til fugten næsten er væk.

3. Tilsæt fløden og forbered knoldsellerien

Tilsæt fløden til gryden og lad den reducere til en tyk, smørbar blanding. Rør persillen i og smag til med salt, peber og citronskal. Tag af panden og lad afkøle. Skræl knoldsellerien og skær 4 skiver af ca 3 mm. Skær dem i samme størrelse som 'burgeren', steg dem i en lille smule olie i et par minutter og lad dem køle af.

4. Steg de vegetariske burgerbøffer

Steg burgerne fra Hälsans Kök (Sensational burger) kort i lidt olie ved høj varme, indtil de er let brune. Tag dem af panden og lad dem køle af. Forvarm ovnen til 200 grader og lad dejskiverne tøj op.

5. Saml ingredienserne i tærtedej skiverne

Rul tærtedejskiverne ud en ad gangen til cirka halvt så store størrelsen af den originale skive. Læg en skive knoldselleri i midten, drys med rasp og læg en burger ovenpå.

6. Smør med svampeblanding og luk dejen

Smør et lag 'duxelle' (svampeblanding) på burgeren. Pensl kanterne af dejen med lidt vand og fold enderne ind mod hinanden over fyldet. Klem sømmene sammen og læg pakken på bagepapir på en bageplade. Skær stjerner af de 2 ekstra dejskiver.

7. Pensl dejen med æg og bag i ovnen

Pensl alle pakker og stjerner med et sammenpisket æg eller lidt vand og drys med sesamfrø. Bag dem i cirka 10 minutter på en bageplade med bagepapir, indtil de er gyldenbrune.

8. Lav saucen

Steg en finthakket skalotteløg i smørret, indtil den er gennemsigtig, og tilsæt svampene (grofthakkede). Rør melet i og lad det koge et stykke tid. Afglat med rødvinen og lad det koge et stykke tid. Tilsæt bouillon, bring det i kog og lad det simre et par minutter. Skær 1 cm fra bunden af aspargesene og kog dem sprøde (ca. 4 minutter). Afdryp og smag til med salt og peber. Server wellingtonsene med saucen, asparges og stjerner.

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