



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGGIE BBQ BURGER MED GUL BEDE SLAW OG SENNEPSLØGRINGE





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGGIE BBQ BURGER MED GUL BEDE SLAW OG SENNEPSLØGRINGE

10 portioner

INGREDIENSER:

Slaw af gule beder

2 stk. gule beder, skrællet
1 dl Mazzetti økologisk hvidvinseddike
1 spsk. salt
1 stk. skalotteløg, finthakket
1 stk. lille spidskål, fintsnittet
1 spsk. Paradiso grov sennep
150g mayonnaise
100g creme fraiche 38%
2 tsk. honning

Sennepsløgringe

2 stk. store zittauerløg
1 dl hvedemel
1,5 dl hele æg
3 spsk. French's klassisk gul sennep
3 dl panko rasp
Fritureolie

10 stk. burgerboller
3 dl Sweet Baby Ray's BBQ sauce
Frisk spinat
1,5 dl Paradiso aioli
10 stk. Salomon veganske burgere

TILBEREDNING:

Skær bederne på et mandolinjern og vend dem med hvidvinseddike og salt. Trækker 30 minutter. Dræn bederne og vend dem med forårsløg og spidskål. Rør en dressing af grov sennep, mayonnaise og creme fraiche. Smages til med honning, salt og peber. Vendes sammen med kål og beder.

Skær løgene i ringe og vend dem i mel krydret med salt og peber. Pisk æg med sennep og vend først løgringene heri og bagefter i panko rasp. Friteres 1-2 minutter til gylden.

Bollerne flækkes. Underbollerne smøres med Sweet Baby Ray BBQ sauce og toppes med spinat. Overbollerne smøres med aioli

Steg de veganske burgere 3-4 minutter på hver side. Pensles undervejs med Sweet Baby Ray's BBQ sauce. Lægges på bollerne og toppes med gul bede slaw og løgringe. Lukkes til og serveres straks. Evt. suppleret med Bonduelle tempura grøntsager.

