

SENSATIONAL BURGER MED FENNIKEL-SLAW & LIMEMARINERET RADISE

INGREDIENSER

1 pakke Sensational Burger (2 burgere)

2 burgerboller

1 rødløg

6 radiser

1 lime

En håndfuld rucola salat

En håndfuld spinatblade eller almindelig grøn salat

½ fennikel

½ æble

3 spsk mayonnaise

2 spsk rødbedehummus

Salt

Peber

Tomatketchup

En lille håndfuld frisk estragon



2 SERVERING



32 MIN



INTERMEDIATE

Leder du efter en mere smagfuld opskrift på en vegetarisk burger, så led ikke længere. Denne saftige burger kommer med fennikel-slaw, limemarineret radiser og ikke mindst, vores lækre veggie bugerbøf (Sensational Burger). Velbekomme!

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Skær og marinér løg og radiser

Skær løg i ringe og radiserne i tynde skiver. Læg både løg og radiser i en skål og pres limer over. Lad det marinere i limejuicen, mens du laver resten af trinene i opskriften.

2. Lav fennikel-slaw

Sådan laver du fennikel-slaw med æble: Finhak eller riv fennikel og æble. Læg i en skål og bland med en spsk mayonnaise og krydr med salt og peber.

3. Lav estragon mayonnaise

Finhak estragon og rør det sammen med en spsk mayonnaise.

4. Steg Sensational Burgers og varm bollerne

Steg eller grill Hälsans Kök Sensational Burgers i henhold til instruktionerne på pakken. Varm også burgerboller på grillen eller i ovn.

5. Saml og server!

Så er det tid til at bygge burgeren! Start med den nederste burgerbolle, spredt generøst med rødbedehummus. Anbring derefter spinatbladene og tilsæt estragon mayonnaise ovenpå. Så er det tid til Sensational Burger! Top burgeren med fennikel-slaw, rødløg, radiser og rucola. Oven på den anden burgerbolle kan du lægge lidt tomatketchup og ekstra estragon mayonnaise. Sæt låget på, og voila! Velkommen!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](https://halsanskok.dk)