

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Burger
(2 burgere)

2 burgerboller

¼ rødkål

1 agurk

100 g gulerødder (revet)

2 spsk sød kartoffelpuré (se kokkens tip)

1 citron

200 g kimchi (koreanske gærede
grøntsager på glas)

50 g vårsalat (eller grøn salat)

Salt

Peber

Brøndkarse (valgfri)

3 spsk mayonnaise

MADLAVNINGSTIPS

Sød kartoffelpuré

Skræl og skær 2 søde kartofler i stykker og kog, indtil de er færdige. Lad dem køle af og blend med 100 g kikærter, et fed hvidløg og et strejf af olivenolie til det bliver cremet. Smag til med salt, peber og citronsaft.

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  25 MIN

SVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

Her er opskriften på en traditionel hamburger, dog med et twist da at burgerbøffen er vegetarisk. Den perfekte ret til grillsæsonen, eller som alternativ til den vegetariske gæst.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Skær og marinér rødkålen

Skær rødkål i tynde strimler. Smag til med citronsaft, salt og peber.

2. Skær agurk

Skær agurken i tynde skiver med en skræller eller kniv, og krydr med citronsaft, salt og peber.

3. Bland din kimchi-mayo

Bland mayonnaise med kimchi.

4. Steg burgerbøfferne fra Hälsans Kök

Tilbered Sensational Burger i henhold til instruktionerne på pakken.

5. Smør bollerne

Smør bunden af burgerbollen med sød kartoffelpuré. Dæk med en vårsalat og rødkål.

6. Saml og server!

Tilføj Sensational Burger og top dem med revet gulerod, kimchi-mayonnaise og agurke. Skær karsen, drys ovenpå og læg burgerbollen ovenpå. Voila!

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK