



GENERELL

Mozzarellaburgare

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En pankopanerad mozzarellaburgare med många härliga italienska smaker!

Tänk en frasig och mjuk mozzarellaburgare i ett gott franskbröd med en hel smakorkester av italiens goda. En riktigt god blandning av mozzarella, ruccola, saltorkade tomater, parmaskinkschips, parmesan och pinjenötter som får spela upp i munnen



INGREDIENSER

- 4 stycken mozzarella gärna buffel eller ekologisk
- 3 matskedar saltorkad tomatpesto ex icas
- 2 stora nävar rucola
- 2 stycken normalstora tomater
- 2 deciliter pankoströbröd
- 1 styck ägg
- 40 gram riven lagrad parmesanost
- 50 gram rostade pinjenötter
- 4 stycken rosenfranskbrödsbullar
- 3 deciliter rapsolja

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader. Dela bullarna i två delar och rosta dem lätt i ugnen. Lägg parmaskivorna i en ugnform och tillaga tills de bli ordentligt knapriga. Rosta på pinjenötterna i stekpanna, ugn eller micro tills de är lite gyllenbruna. Mixa en näve rucola med peston. Vispa ägget fluffigt. Lägg mozzarellan på hushållspapper och doppa sedan ner dem i ägget. Vänd dem nu i pankoströbröd. Hetta upp oljan i en nonstickstekpanna. Friterar mozzarellan i oljan i cirka 2-3 minuter per sida på medelvärme eller tills de är krispigt gyllene.

2

Montering Fördela peston på alla brödsidor. Lägg på rucola, mozzarella, tomater, parmesanost, parmachips och pinjenötter.