



VEGETARISK

Quorn burgare med fänkålsmajonnäs

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

En härlig vegetarisk quornburgare som ackompanjeras med smaker av fänkål, pepparost och härlig salsa.

Lätt som en plätt att kocka ihop, men smakar och ser ut som du stått ett bra tag och slitit i köket. Smakerna är välbalanserade och gifter sig fint i smaklökarna

Qourn är ett mycket gott alternativ till kött som är gjort av svampprotein och jag brukar ibland använda mig av det till olika maträtter, men hade dock inte provat på hamburgare av qourn förrän nu. Jag rekommenderar andra att prova.

Jag valde här att istället för vanligt hamburgerbröd använda Polarbröds Rosta-Dela surdegkakor, vilket blev väldigt bra.

Till Burgarna serverades det majschips från Old El Paso med smakerna Blue corn och White corn med lime.



INGREDIENSER

- 4 stycken quorn burgare
- smör till stekning av burgare
- 4 stycken polarkakor rosta-dela surdegskakor
- 150 gram finhackad isbergssallad
- 1 liten burk texas longhorn salsa
- 3-4 stycken skivade schalottenlökar
- 8 skivor pepper jackost ica

Fänkålsmajonäs

- 1 deciliter majonnäs
- 150 gram grov hackad fänkål
- 0.5 styck saft från färsk lime
- 2 stycken hackade vitlöksklyftor
- 2 nypor salt
- 50 gram smör



GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att göra fänkålsmajonäsen. Tiden för majonäsens avkylning är inte inkluderad i tillagningstiden. Sätt ugnen på 225 grader och lägg fänkålsbitarna tillsammans med smöret och baka i ugnen i cirka 10 minuter. Tillsätt vitlökhacket och låt gå i 5 minuter till. Blanda ihop majonäs, limejucie och salt och tillsätt sedan fänkålsblandningen och mixa med stavmixer. Kyl i cirka 1 timme för bästa resultat.

2

Stek Burgarna enligt paketets anvisning, men i lite smör. Rosta brödet i brödrost eller ugn och dela brödet innan rostning för frasighet på alla sidor. Bre fänkålsmajonäsen på insidan på både lock och botten på bröden. Sedan

sallad, burgare, ost, salsa och schalottenlöksskivor och ytterliggare lite ost på brödlocket, om man vill.Om du vill så kan du lägga osten på burgarens i slutet av stektiden för en lite mer smält ost om du önskar det.