



GRILL

Big Quorner med Quorn

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Dubbla burgare, ost, picklad gurka och en klassisk hamburgardressing. Den här är en rejäl burgare för den riktigt hungrige!

INGREDIENSER

8 styck quornburgare
4 stycken hamburgärbröd
10 stycken romansalladsblad
2 stycken gul lök
16 skivor saltgurka
smältost utan löpe

Dressing

2 deciliter hellmans majonnäs
0.5 deciliter bostongurka
2 matskedar french's senap
2 matskedar vitvinsvinäger
1 matsked paprikapulver
1 matsked lökpulver
1 matsked vitlökspulver



GÖR SÅ HÄR

1

Strimla salladsbladen, hacka löken fint och skär saltgurkan i skivor.

2

Bland alla ingredienser till dressingen och rör om.

3

Stek eller grilla burgarna enligt anvisningarna på förpackningen. Skär bugarbrödet i tre delar. Montera burgarna; Först brödbotten, lägg på sallad, lök, dressing och ost. Därefter burgare, bröd, sedan nytt lager med sallad, lök, dressing och även saltgurka. Därefter burgare och sist locket.