



VEGETARISK

Blue Cheese Burger

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



Blue cheese och cajun-coleslaw, denna burgare är en riktig fullträff!



INGREDIENSER

4 stycken quornburgare
2 teskedar grovmalen svartpeppar
2 matskedar olja/smör
salt

Bluecheese-dressing

1 deciliter creme fraiche
50 gram blåmögelost utan löpe
salt & peppar

Cajunkryddad coleslaw

200 gram vitkål, finstrimlad
1 stycken skalad och finriven morot
1 stycken vitlöksklyfta, pressad
1 deceliter turkisk yoghurt

0.5 deciliter majonnäs
1 tesked dijonsenap
0.5 tesked salt
2.5 teskedar cajunkrydda
2 teskedar vinäger
1 matsked olivolja

Till servering

4 stycken hamburgerbröd
sallad
saltgurka

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp smör/olja i en stekpanna på medelvärme. Tillsätt svartpeppar. Stek burgarna ca 3 min/sida.
- 2** Rör ihop blue cheese-dressingen till en slät sås. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Blanda vitlök, yoghurt, majonnäs, senap, salt, cajunkrydda, vinäger och olja i en bunke. Tillsätt kål och morot och blanda väl. Låt stå i kyl minst 1 tim.
- 4** Montera burgarna; Först brödbotten, sedan sallad, saltgurka, burgare, dressing och brödlock.