



VEGETARISK

Quorn meets Corn

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En otroligt saftig grillburgare med magiska tillbehör! Du har palsternackspommes, rödkålsslaw, smörstekt majs, rödig ketchup, chipotleaioli och inlagd gurka. Tillsammans med ett fluffigt briochebröd och en saftig och smakrik Quorn Burgare blir det är riktig grillfest!



INGREDIENSER

1 paket quorn burgare
4 stycken brioche hamburgerbröd
några skivor cheddarost

Smörstekt majs

1 stycken stor burk majs
salt & peppar
3 matskedar smör

Palsternackspommes

6 stycken palsternackor
1 deciliter olja
salt & peppar

Rödkålsslaw

4 deciliter fint strimlad rödkål
1 deciliter majonäs
1 tesked socker
salt & peppar

Chipotelaioli

3 stycken äggulor (rumstempererade)
rapsolja
2 klyftor vitlök
salt
citronsaft
chipotelpasta

Rökig ketchup

1.5 deciliter ketchup
svartpeppar
0.5 deciliter rökig bbq sås

Inlagd gurka

1 deciliter ättika
2 deciliter socker
3 deciliter vatten
1 stycken gurka

GÖR SÅ HÄR

1

Palsternackspommes Sätt ugnen på 220 grader. Börja sedan med att förbereda palsternackorna genom att skrubba de rena i varmt vatten. Skär sedan stavarna i lagom storlek (ca 0,7 cm tjocka). Lägg stavarna på en plåt med bakplåtspapper, häll på olja och salt. Massera in oljan ordentligt i pommesen och sprid ut över plåten. Grädda ca 20 minuter under tiden som du förbereder resten av tillbehören. Efter 20 minuter kan du ändra till grillfunktionen på din ugn och köra ca 5 minuter till

2

Inlagd gurka Börja med att göra en 1-2-3 lag. Skriva sedan gurkan på längden med en osthyvel så att du får långa tunna skivor. Här är det lika bra att göra en stor sats på en gång, den klarar sig i kylan i flera dagar. Häll ned lagen och gurkskivorna i en burk och ställ in i kylan.

3

Rödbetsslaw Strimla rödkålen så fint som du kan. Använd gärna en mandolin om du har det. Blanda ned majonäs, salt, peppar och socker. Smaka av. Om du vill ha en något lösare coleslaw kan du tillsätta lite naturlig yoghurt eller filmjolk. Ställ in i kylan för att vila.

4

ChipotleaioliDet är alltid svårt att uppge exakta mått på aiolin, här handlar det om att ha en viss känsla för när din majonäs är klar. Något som är viktigt för att lyckas är att äggen och oljan har samma temperatur. Börja med att hålla ned äggulorna i en djup bunke tillsammans med lite salt. Använd gärna en elvisp för att vispa upp äggulorna tills de blir tjockare och ljusgula. Det ska se ut ungefär som när du vispar ihop ägg och socker till en sockerkaka. När detta händer så börjar du försiktigt att hälla på olja i en tunn stråle under tiden som du fortsätter vispa. Fortsätt vispa i olja tills du uppnått önskad konsistens. Det kan gå åt ca 1.5 deciliter olja. Pressa i vitlöksklyftorna, citronjuice, salt och chipotlepaste efter smak. Tänk på att pastan är ganska stark, så ta i lite åt gången.

5

Rökig ketchupBlanda alla ingredienser och ställ åt sidan.

6

Smörstekt majsHetta upp ca en matsked smör i en stor stekpanna. När smöret smält och börjat bubbla häller du ned den avrunna majs. Stekt tills majskornen fått ordentligt med färg och det börjar bildas en slags karamellaktig konsisten på botten av stekpannan. Tillsätt då resten av smöret och smaka av med salt och peppar.

7

MonteringTa ut Quorn Burgarna från frysen och lägg direkt på grillen. Pensla burgaren med olja så att den inte fastnar på gallret. När burgarna är klara lägger du på en skiva ost och låter den smälta, lägg också bröden på grillen så att de får lite färg.

Bred lite chipotleaioli på botten av brödet, lägg på en rejäl klick med rödkålsslaw och sedan den osttäckta Quorn Burgaren. På med en klick rökig ketchup, smörstekt majs och några skivor inlagd gurka. Servera tillsammans med palsternackspommesen och med ketchup och aioli att dippa i.