VEGETARISK

Sweet Quorn Burger

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

Här kommer en riktigt smakexplosion mellan två bröd! En rejäl quornburgare, salt och härlig halloumi, krämig avokado, picklad mangosalsa och en het sriracha mayo som pricken på i:et.

Om du verkligen vill skämma bort gästerna så bjuder du dessutom på lite sötpotatispommes vid sidan om.

INGREDIENSER

1 paket quornburgare
4 stycken brioche hamburgerbröd
1 paket halloumi
2 stycken avokado (0,5 avokado per burgare)
Picklad mangosalsa
1 stycken mango
10 stycken romanticatomater
0.5 stycken röd chili, finhackad
1 matsked persilja, finhackad
1 deciliter ättika

2 deciliter socker
3 deciliter vatten

Sriracha mayo
2 deciliter majonnäs
1 matsked sriracha (ta mer om du älskar chilihetta)
1 matsked citronjuice
1 stycken pressad vitlöksklyfta
salt och peppar, efter smak

Sötpotatispommes
3 stycken sötpotatisar
1.5 deciliter olja
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Picklad mangosalsaBörja med mangosalsan så att den får stå och dra sig en liten stund. Det är viktigt att du hittar en riktigt söt och fin mango. Tärna mago och romanticatomater i mindre bitar. Blanda ihop ingredienserna till 1-2-3 lagen och rör även ned den hackade chilin och pensiljan. Häll lagen över magon och tomaterna och ställ sedan i kylen i väntan på servering. Detta kan du med fördel förbereda dagen innan.

2. SötpotatispommesSätt ugnen på 225 grader. Skär potatisen i stavar och lägg i en plastpåse. Häll på oljan och saltet och skaka sedan runt potatisen tills alla stavar är täckta i olja. Lägg på en plåt och grädda i ugnen i cirka 35 minuter, rör runt efter halva tiden.

3. Sriracha mayoRör ihop samltliga ingredienser till mayon.

4. Vid serveringPensla quornburgarna med olja och grilla 4 minuter på varje sida. Skär upp halloumin och grilla den. Grilla även in- och utsidan även bröden för att det ska ge lite krispighet till burgaren. Skär upp avokadon i fina tunna skivor.

5. MonteringBre på en rejäl klick av mayon på bottenbrödet, lägg sedan på lite av den picklade mangon. Lägg en nygrillad quornburgare på salsan, grillad halloumi, lite med mayo och till slut avokadon. Avnjut direkt tillsammans med de krispisa pommesen!