VEGETARISK

Cheese dream burger

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Om du älskar burgare och ost är det ett måste att testa på denna ostiga burgare! En cheddarsås med jalapeno där inspirationen har hämtats från Chili Cheese!

INGREDIENSER

1 paket quorn burgare
4 stycken hamburgerbröd
persilja

Cheddarsås

1.5 deciliter goudaost
2 deciliter cheddarost (med mycket smak)
100 gram philadelphia
0.5 deciliter finhackade jalapeños
1 matsked chilisås
salt & peppar efter smak

Sallad

persilja
200 gram blandade cocktailtomater

1 stycken rödlök
olivolja
crema di balsamico
salt & peppar

Cheddarpommes
800 gram potatis
olja
salt
1 stycken färsk röd chili
gräddfil
1 gram cheddarost
persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att sätta ugnen på 200 grader. Skär potatisarna i stavar, lägg på en plåt med bakplåtspapper och ringla olja över. Rör runt ordentligt tills alla pommes är täckta med olja. Låt gå i ugnen tills de är gyllengula och mjuka i mitten, ca 20-25 minuter.

2. Riv gouda- och cheddarosten (viktigt att du använder en cheddarost med mycket smak)

3. Lägg Philadelphiaosten i en kastrull och smällt på låg värme. När den har blivit rinnande tillsätter du den rivna osten och resten av ingredienserna till cheddarsåsen. Smaka av med salt och peppar. Ställ åt sidan och värm sedan på precis innan servering.

4. Dela cocktailtomaterna i hälften och skriva rödlöken fint. Blanda salladen tillsammans med olivolja, balsamico, salt och peppar.

5. Ta ut quorn-burgarna från frysen, pensla med lite olja och släng direkt på grillen. De ska grillas ca 4 minuter på varje sida. När burgarna nästan är klara lägger du på bröden och grillar på båda sidor.

6. Sätt ihop burgarna genom att ta det understa brödet, lägga på en rejäl kvist med persilja, lite tomatsallad, en quorn-burgare, cheddarsås och sedan toppbrödet. Pommesen saltar du först och toppar sedan med finriven cheddarost, finhackad röd chili, gräddfil och finhackad persilja. Njut!