



GRILL

Fiesta Burger

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



Det här är en burgare med allt gott du kan tänka dig! Mango- och gurksalsa, guacamole, morots- och palsternackstrassel, rostad jalapenomajonnäs och pankofriterad lök. Den tar sin lilla tid att förbereda men det är det verkligen värt!

INGREDIENSER

4 stycken quornburgare
4 stycken stora tortillabröd
1 matsked olivolja

Guacamole

3 stycken avokado
1 stycken vitlöksklyfta
1 stycken lime

Mango- och gurksalsa

1 stycken liten mango, skalad, urkärnad och fint tärnad
15 centimeter gurka, skalad, urkärnad och fint tärnad
1 stycken liten röd chili, urkärnad och finhackad
1 matsked olivolja



- 1 stycken lime, saften
- 1 kruka koriander, plockad och grovt hackad

Morots- och palsternackstrassel

- 2 stora morötter
- 2 stora palsternackor
- 1 liter olja till fritering (används även till löken)

Rostad jalapenomajonnäs

- 2 stycken jalapenos
- 1 deciliter majonnäs
- 0.5 stycken lime, saften

Pankofriterad lök

- 1 stycken gul lök
- 2 deciliter mjölk
- 2 deciliter mjöl
- 1 stycken ägg (vispat)
- 2 deciliter pankoströbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** GuacamoleMosa avokadon grovt tillsammans med vitlök och limesaft. Smaka av med salt och peppar.
- 2** Mango- och gurksalsaBlanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.
- 3** Morots- och palsternackstrasselSkala rotfrukterna och strimla dem på längden med en julienneskärare, eller hyvla med potatisskalare. Hetta upp oljan till ca 150 grader och friterar strimlorna i omgångar tills de blir frasiga. Låt rinna av på hushållspapper och salta lätt.
- 4** Rostad jalapenomajonnäs Värm ugnen till grill. Dela jalapenon på längden, kärna ur dem och lägg dem med snittytan ned på en folieklädd plåt. Grilla tills de svartnat. Lägg dem i en skål, täck med plast och dra av skinnet när de svalnat. Finhacka och blanda med övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Pankofriterad lökSeparera lökskivorna till ringar, du behöver 20 stycken. Låt dem dra i mjölk i ett par timmar och sedan rinna av. Vänd dem först i mjöl, sedan i ägg och sist i panko. Friterar dem i olja i någon minut tills de är gyllene och frasiga. Låt rinna av på hushållspapper och salta lätt.
- 6** Vid serveringStek burgarna enligt anvisningarna på förpackningen. Stek bröden lätt på båda sidor i lite olivolja. Vik en ficka av bröden och lägg i sallad och nystekta burgare. Ös på med salsa och guacamole och toppa med

två pankofriterade lökringar. Servera med palsternacks- och morotstrassel, rostad jalapenomajonnäs och några extra lökringar.