



VEGETARISK

# Italian dream burger

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



Den här vegetariska burgaren från quorn är fullproppad med de bästa smakerna från Italien. Parmesan, mozzarella, pestomayo och en sås på saltorkade tomater. Vid sidan har vi krispiga parmesanchips, så se till att göra lite extra av såserna så att du har något att dippa i!

## INGREDIENSER

1 paket quorn burgare  
4 stycken hamburgebröd  
8 skivor mozzarella  
ruccola  
**Parmesanchips**  
4 sycken tortilliabröd  
1 sycken mozzarella  
50 gram parmesanost  
olivolja  
salt & peppar



**Pestomayo**

1 deciliter pesto  
1 deciliter majonnäs  
eventuellt salt och peppar

### **Soltorkadtomatcreme**

100 gram inlagda soltorkade tomater (och cirka 1 matsked av oljan)  
1 deciliter creme fraiche (34%)  
salt & peppar

### **Tomatsallad**

1 ask cocktailtomater  
1 stycken rödlök  
2 matskedar olivolja  
1 matsked rödvinsvinäger  
salt & peppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** ParmesanchipsBörja med att förbereda chipsen. Sätt ugnen på 200 grader på grillen. Lägg tortillabröden på en plåt och riv sedan parmesan och mozzarella. Strö över osten, ringla lite olja och krydda med peppar. Grädda till osten blivit gyllenbrun och bröden lite krispiga, det tar cirka 10-15 minuter. Skär sedan till tjocka strimlor medans bröden fortfarande är varma. Ställ åt sidan för att svalna lite.
- 2** SoltorkadtomatcremeMixa soltorkade tomater med creme fraiche, salt, peppar och lite av oljan från tomaterna.
- 3** PestomayoOm man inte riktigt har tiden för att göra sin egen majonnäs så fungerar det faktiskt bra med en köpt variant. Blanda lika delar pesto och majonnäs, smaka av med salt och peppar och ställ åt sidan till serveringen.
- 4** TomatsalsaSkiva coctailtomaterna och rödlöken tunt. Knipsa ned hela basilikabladd och häll sedan på olivolja och rödbinsvinäger. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Vid serveringPensla quornburgarna med lite olja och grilla sedan 4 minuter på varje sida. Du kan med fördel grilla burgarna direkt från frysen. När du har cirka 2 minuter kvar på ena sidan så lägger du på skivad mozzarella på burgaren så att den får smälta lite på grillen. Grilla även insidan av bröden.
- 6** MonteringStryck ut lite pestomayo på bottenbrödet, lägg på en hög med tomatsalladen och sedan en quornburgare med mozzarella. Toppa med soltorkadtomatcreme, lite rucicola och slutligen toppbrödet. Servera genast tillsammans med ostchipsen!