

VEGGISBURGER

En saftig og smakfull veggisburger er både enkel å lage og full av gode smaker. Denne oppskriften byr på en perfekt kombinasjon av teksturer og ingredienser som gjør den til en favoritt, enten det er til hverdags eller helgekos. Topp med dine favoritter og nyt!

Ingrediensliste:

- Vegansk hamburgerbiff
- Grovt hamburgerbrød
- Rå løk i skiver
- Syltet rødløk ¹
- Coleslaw ²
- Syltet agurk
- Vegansk ost
- BBQ saus
- Grønn salat
- Rapsolje og olivenolje
- Salt etter smak

¹ SYLTET RØDLØK

Syltet rødløk er et friskt og syrlig tilbehør som er enkelt å lage og gir en deilig smak til mange retter. Løken får en mildere smak gjennom sylteprosessen og får en vakker rosa farge, noe som gjør den både dekorativ og smakfull.

Ingrediensliste:

- 1 dl eddik, evt. rødvins- eller hvitvinseddik
- 2 dl sukker
- 3 dl vann
- 4 rødløk

Kok opp eddik, vann og sukker til sukkeret er oppløst.

Kutt rødløk i tynne skiver.

Blant sammen alt i en bolle. Legg lokk på bollen og la det avkjøles.

2 COLESLAW

Coleslaw er en klassisk salat laget av rå grønnsaker, vanligvis kål og gulrøtter, blandet med en kremet eller syrlig dressing. Den er populær som tilbehør til grillmat, burgere, fiskeretter eller som en del av sandwichfyll.

Coleslaw:

- finstrimlet kål
- finstrimlet gulrot
- finhakket sylteagurk
- sitronsaft
- creme fraiche
- majones
- salt og pepper etter smak
- HP saus

Bland sammen finstrimlete kål, gulrot og sylteagurk, sitronsaft, creme fraiche og majones. Tilsett salt og pepper etter smak. Tilslutt HP saus for å heve smaken.