

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Sensational Burger
(2 burgare)

2 st hamburgerbröd

1 handfull bladspenat

4 st rädisor

1 lime

2 msk majonnäs

1 tsk wasabi

100 g shii-take svamp

1 mogen avokado

2 msk mjöl

100 ml mjölk

1 stor rödlök

2 msk teriyakisås

200 ml solrosolja

1 handfull böngroddar (valfritt)



2 PORTIONER



45 MIN



MELLANLIGGANDE

Det finns burgare, och så finns det burgare med wasabimajonnäs, lökringar, teriyakesvamp och avokado. Serverat på en grillad eller stekt Sensational burger kommer dina smaklökar jubla av lycka!

TILLAGNING

1. Marinera rädisorna

Skär rädisorna i tunna skivor och lägg i en skål. Pressa en halv lime över och tillsätt lite salt. Låt marinera till det är dags att montera ihop burgaren.

2. Blanda wasabimajonnäsen

Wasabimajonnäsen: Blanda wasabi och majonnäs samman i en skål. Ställ åt sidan.

3. Blanda avokado med lime

Skär avokadon i skivor och pressa över den andra limehalvan över avokadon. Ställ åt sidan.

4. Stek svampen med teriyakisås

Skär svampen och stek svampen i lite olja på hög värme, toppa med teriyakisås. Ställ åt sidan.

5. Fritererade lökringar

Skär löken i ringar. Blanda mjöl och mjölk samman i en skål och doppa löken i blandningen. Stek de doppade lökringarna tills de blir gyllenbruna i rikligt med solrosolja. Lägg sedan ringarna på ett ark hushållspapper för att bli av med överbliven olja.

6. Stek eller grilla Hälsans Kök Sensational burger

Stek eller grilla Hälsans Kök Sensational Burger enligt anvisningarna på förpackningen. Stek eller grilla även hamburgerbrödet.

7. Montera din burgare!

Dags att montera burgaren! Börja med botten av hamburgerbrödet och sprid wasabimajonnäs på brödet. Tillsätt sedan bladspenaten och Sensational Burger. Toppa burgaren med avokado, shiitake-svampen, böngroddar och rädisor. Avsluta med att sprida wasabimajonnäs på topp-halvan av brödet och sätt det på toppen. Äntligen dags att äta, hoppas det smakar!

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE