OSTBURGARE MED GRILLAD MAJSKOLV

INGREDIENSER

2 PORTIONER | 40 MIN | LÄTT

2st Hälsans Kök Sensational Burgers
eller Hälsans Köks Veganska Burgare

2 st hamburgerbröd

2 skivor ost

1 liten lök, skivad

1 tomat, skivad

2st majskolvar

50 g strimlad isbergssallad

1 msk olja att steka i

Vem älskar inte en traditionell ostburgare! I den här rätten serverar vi dem med karamelliserad lök och en grillad majskolv som sidedish

TILLAGNING

1. Skiva grönsakerna

Skiva och hacka alla grönsakerna enligt ingredienslistan

2. Karamellisera löken

Värm upp 1 matsked olja i en stekpanna och brun löken tills den är karamelliserad (ca 5-10 minuter på låg värme). Lägg sedan åt sidan.

3. Koka majskolvarna

Lägg majskolvarna i en kastrull med kokande vatten, och låt skjuda under 5-8 minuter.

4. Grilla majsen

När majsen kokat klart, stek eller grilla majsen under 1 minut på hög värme. Spraya eller pensla lite olja på majskolvarna och vänd ofta.

5. Stek eller grilla hamburgarna

Stek eller grilla hamburgarna enligt anvisningen på förpackningen. Lägg en ostskiva på burgaren under de sista minutrarna av tillagningstiden.
Rosta även hamburgerbrödet i stekpannan eller på grillen.

6. Montera burgarna!

Dags att stapla ihop burgaren! Börja med botten-halvan av det rostade hamburgerbrödet, sprid på lite majonnäs och kethup, lägg lägg på sallad och tomat. Placera burgaren med ost ovanpå och tillsätt löken. Tillsätt sedan locket. Servera tillsammans med den grillade majsen.
Mums!

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE