

Vegetariska hamburgare

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 50 min.

All sötpotatis

1 påse polenta

4 svampbiffar

4 hamburgerbröd

1 salladshuvud

4 tomater

1 burk majonnäs

1 burk pink kraut

Dessutom: neutral olja och salt

1. Sätt ugnen på 220 °C och skölj grönsakerna.
2. Skär sötpotatisen i tunna klyftor och vänd med olja och salt.
3. Fördela potatisklyftorna på en plåt med bakplåtspapper och strö över polenta.
4. Ugnsbaka potatisklyftorna gyllene i 30-35 min.
5. Hetta upp en stekpanna, tillsätt olja och stek svampbiffarna i 3-4 min. per sida.
6. Värm hamburgerbröden i ugnen i 4-5 min.
7. Dela sallaten i blad och skiva tomaterna.

Servering

Bre hamburgerbröden med majonnäs och fyll med pink kraut, sallatsblad, tomatkivor och svampbiff. Servera ugnsbakad sötpotatis till.



ÅRSTIDERNA