

## Pulled portobello burger

4 personer

### Pulled portobello

- 500 g portobellosvampe
- 1 løg, hakket
- 3 hvidløg, presset
- olivenolie
- 1,5 dl barbecue sauce
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. gurkemeje
- ½ tsk. stødt chili (efter smag)
- salt og peber

### Rød spidskålsslaw


- ½ rød spidskål (eller rødkål), finthakket
- 1 rødløg, finthakket
- 1 dl creme fraiche 18%
- 2 spsk. mayonnaise
- 3 spsk. æblecidereddike
- 2 tsk. dijonsennep
- 2 tsk. honning
- salt og peber

### Lynsyltede rødløg

- 1 stort rødløg, i tynde ringe
- 2 spsk. hvidvinseddike
- 2 spsk. vand
- 1 spsk. sukker
- salt og peber

### Derudover

- hjertesalat
- frisk koriander
- lime
- agurk
- brioche burger boller

 Indkøbsliste – Mail

### Pulled portobello

- Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
- Skær stokken af svampene, og placer hattene med bunden nedad på en bageplade med bagepapir. Læg stokkene til side og bag hattene i ovnen i ca. 20 minutter og vend dem halvvejs. Dette gøres for, at noget af væsken trækkes ud af svampene (der er specielt meget væske i hattene, og ikke i stokkene).
- Lad dem nu køle lidt af og brug så to gaffer til at rive svampene fra hinanden, så det bliver til 'pulled portobello'.
- Varm en pande op med olivenolie og sautéér løg og hvidløg. Tilsæt så dine pulled svampe samt de finthakkede stokke og lad dem stege med i lidt tid så de kan afgive lidt mere væske.
- Tilsæt så krydderier og lad det stege nogle minutter, hvorefter du tilsætter barbecuesauce.
- Lad det simre i 5–10 minutter. Rør undervejs og smag til med salt og peber.

### Lynsyltede rødløg

- Skær rødløg ud i tynde skiver og kom dem i en frysepose. Hæld hvidvinseddike, sukker og vand i posen og gnid det hele godt sammen. Lad dem trække imens resten af maden bliver klar.

### Rød spidskålsslaw

- Hak rødløg og rødkål helt fint eller kom det i en minihakker. Bland mayonnaise, creme fraiche, eddike, sennep og honning og rør det sammen med rødkål og rødløg. Smag til med salt og peber.

### Sammensætning

- Kom salat i buden af din burger efterfulgt af rød spidskålsslaw, pulled portobello, agurk, linsyltede rødløg og koriander.