



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Bønneburger med rodfrugtchips

10 stk

INGREDIENSER:

800 g Bonduelle røde kidney bønner
200g Paradiso soltørrede tomater
2 mellemstore løg
4 fed hvidløg
150g dag gammelt hvedebrød
4 æg
1,5 tsk hel spidskommen
1,5 tsk hele fennikelfrø
1 spsk røget paprika
4 tsk salt
ca 2dl rasp

10 gode burgerboller
10 skiver cheddar
3 tomater
2 rødløg
Salatblade
4-5 dl Casa California avokadopulp
2dl mayonaise
1dl Lingham's Sriracha

Tyrrells rodfrugt chips

TILBEREDNING:

Soltørrede tomater, løg, hvidløg, brød i tern, æg og krydderier køres på en foodprocessor til en fin masse. Afdryppede bønner tilsættes og blendes kortvarigt. Skal ikke være findelt. Smages til med salt og peber og trækker cirka 30 minutter på køl. Form massen til bøffer og vend dem i rasp. Steges 3-4 minutter på hver side ved mellem varme. Efter de er vendt første gang lægges osten på.



Smør de lune boller med avokadopulp. Læg herpå salatblade, bøf, løg og tomat. Smør låget med mayonaise rørt med sriracha. Serveres omgående sammen med Tyrrells rodfrugt chips og condiments.

