



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Vegetarburger med "Patatas bravas"

10 stk.

INGREDIENSER:

10 stk burgerboller – (drysset med majsfnas)

20 stk Paradiso pimientos del piquillo pebre

3 spsk Paradiso kapers nonparailles

3 spsk Monini extra jomfru olivenolie

Tabasco® pepper sauce

Kikkoman sojasauce

20 stk forårsløg

3 spsk honning

1,5 dl Kikkoman sojasauce

1,5 dl vand

10 stk Daloon vegetarbøffer

Paradiso aioli

Grøn salat

Patatas bravas

1250g små vaskede kartofler

Olie til stegning

Falksalt flagesalt

Lingham's chilisauce

TILBEREDNING:

Pimientos del piquillo pebre skæres i tynde strimler og vendes med kapers og olivenolie. Smages til med sojasauce og Tabasco®.

Skær bund af forårsløgene og del dem på midten. Skylls grundigt. Steges herefter hårdt i lidt olivenolie på en varm pande. Ca. 1-2 minutter. Tilsæt vand, sojasauce og honning. Skru lidt ned og lad retten simre indtil forårsløgene har fået en let glacering.

Steg bøffen cirka 3-4 minutter på hver side.



Smør de lune boller med aioli. Kom salat og pebre på bunden, herefter bøf og bløde løg. Luk til.

Del kartoflerne i kvarte og forkog dem i ca. 7 minutter. Steg kartoflerne i rigeligt olie på en varm pande til gyldne. Kom dem herefter på fedtsugende papir og drys dem med flagesalt. Server kartoflerne til burgeren, pyntet med chilisauce og ekstra aioli.

