

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Sensational Burger
(2st burgare)

2 st hamburgerbröd

1 rödlök

6st rädisor

1 lime

en handfull rucola sallad

en handfull bladspenat eller någon vanlig
grön sallad

½ fänkålslök

½ äpple

3 msk majonnäs

2 msk rödbethummus

salt

peppar

tomatketchup

1 kvist färsk dragon

SERVING  2 PORTIONER

VARAKTIGHET  32 MIN

SVÅRIGHETSGRAD 
MELLANLIGGANDE

Den här burgaren får en extra kick från en fänkåsslav och limemarinerade räddisor. Tänk syra och lite sting som möter vår saftiga Sensational burger. Otroligt gott!

TILLAGNING

1. Marinera lök och rädisor i lime

Skär löken i ringar och rädisan i tunna skivor. Lägg både lök och rädisa i en skål och pressa lime över. Låt de marinera i limejuicen medan du gör resterande av stegen i receptet.

2. Gör fänkåsslav

För att göra fänkåsslav med äpple:

Skär eller riv fänkålen och äpplet fint. Lägg i en skål och blanda ihop med en matsked majonnäs och smaka av med salt och peppar.

3. Rör ihop dragonmajonnäs

För att göra dragonmajonnäsen:

Hacka dragonen fint och blanda ihop den tillsammans med en matsked majonnäs.

4. Stek eller grilla Hälsans Kök Sensational Burgers

Stek eller grilla Hälsans Kök Sensational Burgers enligt anvisningarna på förpackningen. Rosta också hamburgerbrödet på grillen eller i stekpannan.

5. Bygg ihop din burgare!

Dags att bygga ihop burgaren!

Börja med botten-halvan av det rostade hamburgerbrödet, sprid generöst med rödbetshummus på borden. Lägg sedan på bladspenaten och klicka dragonmajonnäs ovanpå. Sedan är det dags för Sensational Burger! Toppa burgaren med fänkåsslav, rödlök, rädisa och rucola.

På överdelen av hamburgerbrödet kan du sätta lite tomatketchup och extra dragonmajonnäs. Lägg på locket, och voila! Bon appetit!

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE