

INGREDIENSER

2 paket Hälsans Kök Sensational Burger

250 g kastanjsvamp

1 liten rotselleri

1 morot

125 ml (vegansk) grädde

1 msk ströbröd

100 ml vitt vin

4 kvistar plattbladig persilja

sesamfrön

salt-

peppar

4 skivor smakrik pajdeg + 2 skivor för att skära stjärnor

1 liten schalottenlök

20 g (veganskt) smör

250 g blandad svamp

1 matsked mjöl

200 ml grönsaksfond från 1/2 buljongtärning1

100 ml rött vin

400 g grön sparristips

citronskal (efter smak)

valfritt: 1 ägg (för att göra en äggtvätt)

MATLAGNINGSTIPS

Serveringsförslag

Servera med tillbehör som kokande päron och rotselleripuré (gjord med rester av rotselleri och potatis)

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  1 H. 5 MIN

SVÅRIGHETSGRAD 
UTMANANDE

Utmana din inre kock genom att göra dessa mini Vegan Wellingtons, gjorda med Hälsans Kök Sensational Burgers. De är perfekta som som ett comfort meal under kallare dagar.

TILLAGNING

1. Hacka grönsakerna

Finhacka svampen med en matberedare, hacka löken och finhacka persilja och morot.

2. Fräs grönsakerna med vinet

Fräs lök och morot i en stekpanna med lite olja och tillsatt svampen. Låt det koka en minut under omrörning, tillsatt vinet och låt blandningen reducera tills fukten nästan är borta.

3. Låt såsen koka ihop

Tillsätt grädden i pannan och låt den reducera till en tjock, bredbar blandning. Rör ner persiljan och smaka av med salt, peppar och citronskal. Ta bort pannan och låt svalna. Skala rotsellerin och skär 4 skivor på ca 3 mm. Skär dem till samma storlek som 'burgaren', stek dem i lite olja i några minuter och låt dem svalna.

4. Stek hamburgarna tills de har fått färg

Stek hamburgarna kort i lite olja på hög värme tills de fått lite färg. Ta av dem från pannan och låt dem svalna. Värm ugnen till 200 grader och låt degskivorna tina.

5. Kavla ut degen och lägg på burgarna

Kavla ut pajdegsskivorna en i taget till ungefär hälften så stor som originalskivan. Lägg en skiva rotselleri i mitten, strö över rivjärn och lägg en hamburgare ovanpå.

6. Addera svampen och vik ihop din Wellington

Bred ut ett lager 'duxelle' (svampblandning) på burgaren. Pensla kanterna på degen med lite vatten och vik ändarna mot varandra över fyllningen. Pressa ihop sömmarna och lägg paketet på bakplåtspapper på en plåt. Skär stjärnor från de 2 extra degskivorna.

7. Grädda i 10 minuter

Pensla alla paket och stjärnor med ett uppvispat ägg eller lite vatten och strö över sesamfrön. Grädda dem i ca 10 minuter på en plåt med bakplåtspapper tills de är gyllenbruna.

8. Koka ihop såsen under tiden

Till såsen: stek en finhackad schalottenlök i smöret tills den är genomskinlig och tillsätt svampen (grovhackad). Rör ner mjölet och låt det koka en stund. Jämna till med rödvinet och låt det koka en stund. Tillsätt buljong, låt koka upp och låt sjuda i några minuter. Skär 1 cm från botten av sparrisen och koka dem knapriga (ca 4 minuter). Låt rinna av och smaka av med salt och peppar. Servera dina Wellington med såsen och sparrisen.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ [HALSANSKOK.SE](https://halsanskok.se)