

Vegetarisk burger

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 50 min.

Alle de søde kartofler

- 1 pose polenta
- 4 svampebøffer
- 4 burgerboller
- 1 salathoved
- 4 tomater
- 1 bæger mayonnaise
- 1 bæger pink kraut

Tjek, at du selv har: Smagsneutral olie og salt

1. Tænd ovnen på 220 °C til kartofler, og skyl grøntsagerne.
2. Skær de søde kartofler i tynde både, og vend dem med lidt olie og salt.
3. Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir, og drys polenta over.
4. Bag kartoflerne møre og gyldne i ovnen, 30-35 min.
5. Varm en pande op, tilsæt olie, og steg svampebøfferne 3-4 min. på hver side.
6. Lun burgerbollerne i ovnen, 4-5 min.
7. Del salaten i blade, og skær tomaterne i skiver

Servering

Flæk burgerbollerne, smør dem med mayonnaise, og fyld dem med pink kraut, salatblade, tomat og svampebøffer. Servér de sprøde sweet potato-fries til.

