



Foto: Wolfgang Kleinschmidt

Middle East Burger

Ingredienser 4 personer

Burgaren:

400 g	quornfärs
2 st	potatisar, mellanstora
1 st	äggula
1 msk	spiskummin, malen
0,5 msk	kummin, malen
2 st	vitlösklyftor
2 st	röd chili
1 msk	hp-sås
1 msk	ketchup
1 st	gul lök
1 st	citronskal, rivet
	salt
	svartpeppar

Garnityr:

2 msk	cashewnötter
2 msk	russin
1 st	morot, stor
1 tsk	chilisås
1 tsk	harissa, (stark nordafrikansk chilipasta)
3 msk	citronjuice
5 st	färsk koriander, kvistar
1 st	aubergine, skivad och stekt i olivolja
4 st	paprikor, rostade och skalade (konserv)

Bröd:

grovt hamburgerbröd

Tillagning

En burgare med smak av det orientaliska köket där ketchupen och HP-såsen lyfter det syrliga från citronen i burgaren samtidigt som smaken balanseras och smaken av chili rundas av.

Burgare:

Koka potatisen tills den är halvklar. Kärna ur och hacka chili fint. Hacka den gula löken och pressa vitlöken. Riv skalet av citronen men spara citronjuicen till garnityren. Blanda därefter alla ingredienserna till burgaren. Smaka av med salt och peppar. Forma till fyra burgare och grilla eller stek burgarna.

Garnityr:

Rosta cashewnötterna några minuter i torr stekpanna. Blanda Heinz chilisås med harissa och citronjuicen. Strimla moroten fint på längden. Vänd ner strimlorna i dressingen och smaksätt med salt, peppar och färsk koriander. Skiva auberginen och stek i olivolja.

Rosta brödet i ugnen eller på grillen. Lägg på auberginskivorna på brödet och därefter quornburgaren. Toppa med morotssalladen och sist locket från brödet.