

Portabelloburgare med picklad rödlök

2 port.

Ingredienser:

Portabelloburgare

4 st Portabellohattar
3 msk olja
3 msk balsamvinäger
1 msk sojasås
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, hackad
1 msk oregano, hackad
0,5 tsk svartpeppar

Picklad rödlök

1 st röd lök
1 dl socker
0,5d l ättikssprit 12%
1,5 dl vatten

Tillbehör t.ex.

avokado, skivad
ananas, färsk, skivad,
gärna grillad
tomat
sallad
hamburgerdressing

Gör så här:

Picklad rödlök:

Koka upp ättika, socker och vatten, låt svalna något. Skala och skiva löken tunt och lägg i en glasburk. Häll på den ljumna lagen och låt stå tills den kallnat. Löken är sedan klar att serveras men håller ytterligare 1-2 veckor i kyl.

Portabelloburgare:

Blanda olja, balsamvinäger, sojasås vitlök, basilika, oregano och peppar i en skål. Pensla svamparna ordentligt med marinaden och låt dra ca 10 min. Lägg svamparna på grillen eller på en plåt i ugnen (225 grader) och stek i ca 10 min. Fyll dem med valfria tillbehör!



Portabelloburgare med picklad rödlök

2 port.

Ingredienser:

Portabelloburgare

4 st Portabellohattar
3 msk olja
3 msk balsamvinäger
1 msk sojasås
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, hackad
1 msk oregano, hackad
0,5 tsk svartpeppar

Picklad rödlök

1 st röd lök
1 dl socker
0,5d l ättikssprit 12%
1,5 dl vatten

Tillbehör t.ex.

avokado, skivad
ananas, färsk, skivad,
gärna grillad
tomat
sallad
hamburgerdressing

Gör så här:

Picklad rödlök:

Koka upp ättika, socker och vatten, låt svalna något. Skala och skiva löken tunt och lägg i en glasburk. Häll på den ljumna lagen och låt stå tills den kallnat. Löken är sedan klar att serveras men håller ytterligare 1-2 veckor i kyl.

Portabelloburgare:

Blanda olja, balsamvinäger, sojasås vitlök, basilika, oregano och peppar i en skål. Pensla svamparna ordentligt med marinaden och låt dra ca 10 min. Lägg svamparna på grillen eller på en plåt i ugnen (225 grader) och stek i ca 10 min. Fyll dem med valfria tillbehör!



Portabelloburgare med picklad rödlök

2 port.

Ingredienser:

Portabelloburgare

4 st Portabellohattar
3 msk olja
3 msk balsamvinäger
1 msk sojasås
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, hackad
1 msk oregano, hackad
0,5 tsk svartpeppar

Picklad rödlök

1 st röd lök
1 dl socker
0,5d l ättikssprit 12%
1,5 dl vatten

Tillbehör t.ex.

avokado, skivad
ananas, färsk, skivad,
gärna grillad
tomat
sallad
hamburgerdressing

Gör så här:

Picklad rödlök:

Koka upp ättika, socker och vatten, låt svalna något. Skala och skiva löken tunt och lägg i en glasburk. Häll på den ljumna lagen och låt stå tills den kallnat. Löken är sedan klar att serveras men håller ytterligare 1-2 veckor i kyl.

Portabelloburgare:

Blanda olja, balsamvinäger, sojasås vitlök, basilika, oregano och peppar i en skål. Pensla svamparna ordentligt med marinaden och låt dra ca 10 min. Lägg svamparna på grillen eller på en plåt i ugnen (225 grader) och stek i ca 10 min. Fyll dem med valfria tillbehör!



Portabelloburgare med picklad rödlök

2 port.

Ingredienser:

Portabelloburgare

4 st Portabellohattar
3 msk olja
3 msk balsamvinäger
1 msk sojasås
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, hackad
1 msk oregano, hackad
0,5 tsk svartpeppar

Picklad rödlök

1 st röd lök
1 dl socker
0,5d l ättikssprit 12%
1,5 dl vatten

Tillbehör t.ex.

avokado, skivad
ananas, färsk, skivad,
gärna grillad
tomat
sallad
hamburgerdressing

Gör så här:

Picklad rödlök:

Koka upp ättika, socker och vatten, låt svalna något. Skala och skiva löken tunt och lägg i en glasburk. Häll på den ljumna lagen och låt stå tills den kallnat. Löken är sedan klar att serveras men håller ytterligare 1-2 veckor i kyl.

Portabelloburgare:

Blanda olja, balsamvinäger, sojasås vitlök, basilika, oregano och peppar i en skål. Pensla svamparna ordentligt med marinaden och låt dra ca 10 min. Lägg svamparna på grillen eller på en plåt i ugnen (225 grader) och stek i ca 10 min. Fyll dem med valfria tillbehör!

