

# Portobello Burger med Spicy Bønnebøffer & Salat

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
8 stk	Portobellesvampe
1 ds	Bønner (dåse)
2 tsk	Krydderimix (Chili, Koriander, Mynte & Spidskommen)
1 fed	Hvidløg
1 stk	Lille løg
2 stk	Hjertesalat
2 stk	Tomater
1 stk	Rødløg
0,5 stk	Agurker

	DET SKAL DU SELV HAVE
2 stk.	Æg
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber
	Evt. Havregryn
	Evt. ketchup
	Evt. Sennep
	Evt. Mayonnaise

## Tilberedning:

Rens portobello svampene. Fjern stokken og gem dem til bønnefrikadellerne. Krydder godt med salt og peber. Steg portobello svampene på begge side i lidt fedtstof på en pande til de er møre.

Lav en bønnefars ved at blende drænedede bønner, stokke fra portobellosvampe, æg, lille løg, presset hvidløg, krydderimix, salt og peber.

Det er vigtig den er fast. Tilsæt evt. lidt havregryn for en god lind fars.

Form en bøf per person og steg dem på en pande i lidt fedtstof i ca. 5 minutter på hver side.

Rens salat, skær tomater, agurk og rødløg i skiver.

Lav din egen burger ved bordet ved at bruge portobellosvampene som "burgerboller" og tilsæt sennep, mayo og ketchup efter eget behov.

Velbekomme.