

Fönsterfabriken Bryggklubb – Burgarlunch

Vegetarisk lunch till stout & porterprovning

Bryggburgare med cheddar och BBQ-majonnäs

Ingredienser (6 sliders):

- 400 g formbar färs
- 1 tsk dijonsenap
- 1 tsk paprikapulver
- 1 st lök
- 1 st vitlök
- ½ tsk svartpeppar
- ½ tsk salt
- 1 msk BBQ-sås
- ½ tsk chipotlepaste
- (valfritt) 1 msk stout – för maltig ton

Till servering:

- 6 brioche sliders
- 3 skivor cheddarost
- Sallad
- BBQ-sås
- Hemmaslagen majonnäs med chipotlepaste

Tillagning:

1. Blanda färsen med alla ingredienser till en jämn smet. Forma till 6 burgare.
2. Stek i olja eller smör på medelhög värme ca 3–4 min per sida tills gyllenbrun yta.
3. Lägg på cheddar direkt efter vändning så den smälter.
4. Rosta briochebröden lätt.
5. Montera: bröd – BBQ-majo – sallad – burgare – extra BBQ-sås – lock.

Fönsterfabriken Bryggklubb – Burgarlunch

Rosmarinklyftpotatis

- 800 g potatis
 - 2 msk olivolja
 - 1 tsk salt
 - 1 tsk rosmarin
 - Svartpeppar
6. Sätt ugnen på 225°C.
 7. Skär potatisen i klyftor, blanda med olja, rosmarin, salt och peppar.
 8. Rosta på plåt ca 30–35 min tills gyllene och krispiga.

Krämig coleslaw

- 300 g vitkål
 - 1 morot
 - ½ dl majonnäs
 - 1 dl crème fraîche
 - 1 tsk dijonsenap
 - Salt & peppar
9. Strimla vitkål och riv moroten.
 10. Blanda majonnäs crème fraîche och senap.
 11. Vänd ner grönsakerna, smaka av med salt och peppar. Låt stå kallt minst 30 min före servering.