



Tempehburgare med avokado, vitlöksdressing & srirachaketchup

Antal: recept_2020-09-13

Dessa smarriga vegoburgare är gjorda på tempeh, som traditionellt görs på fermenterade sojaböner, och paras ihop med krämig vitlöksdressing, spicy srirachaketchup, rödlök och avokado. En riktig smaksensation för dig som älskar burgare!

Pris: 1 kr

Tempeh till 2 burgare ([här hittar du hur du gör egen](#))

Marinad:

- 1 msk olivolja
- 1 msk vatten
- 1 msk sojasås
- 1 tsk lönnsirap
- 1 tsk tomatpuré
- 1 krm liquid smoke
- 1 tsk paprikapulver
- 1 tsk lökpulver
- 1 tsk vitlökspulver
- 0.5 tsk salt
- 0.5 tsk svartpeppar
- En nypa chiliflakes

Vitlöksdressing:

- 0.5 dl vegansk creme fraiche (jag använder Oatlys)
- 2 msk vegansk majonnäs (jag använder Coop's Extra)
- 1 stor pressad vitlöksklyfta
- Salt och svartpeppar
- (Några droppar tryffelolja om du vill va extra fancy!)

Övrigt:

- Hamburgerbröd
- 1 avokado
- 1 liten rödlök
- Ketchup
- Sriracha
- Salladsblad
- Potatis (om du vill ha pommes till, å ja det vill du!)
- Veganskt smör att steka i

Blanda alla ingredienser till marinaden i en skål. Skär tempen i runda bitar så du får burgare som är lagom stora till dina bröd. Pensla på marinaden på tempehn och låt sedda marineras i minst 30 minuter i kylan i en sluten förpackning.

Blanda alla ingredienser till vitlöksdressing och låt den stå i kylan fram tills det är dags att använda den så att smakerna utvecklas.

Om du vill ha hemmagjorda ugnspommes till dina burgare, skär potatisen i stavar, ringla över lite olivolja och krydda med salt och svartpeppar. Det brukar ta ca 20-25 minuter för dessa i ugnen, så tajma det med när burgarna har marinerats.

När dina tempehburgare har marinerats, värm en stekpanna till medelhög värme. När den är varm, tillsätt en klick veganskt smör och stek dina burgare 2-3 minuter på varje sida tills de fått fin färg och stekyta.

Skala och skär rödlöken i ringar, blanda ketchup med en en för dig lagom mängd sriracha och ha dina bröd och salladsblad redo. Skala och skiva avokadon och ta ut vitlöksdressing från kylan.

Bred ut ett generöst lager med srirachaketchup på bottenbröden. Lägg sedan på salladsbladet följt av tempehburgaren. Täck ovansidan av burgarna med avokadoskivor, följt av rödlöken och toppa med en ordentlig klick av vitlöksdressing. Sätt sena på bröddocket och servera dina delikata tempehburgare tillsammans med dina ugnspommes.