



Green Warrior's Christmas Burger

Antal: recept_2020-12-13

Här är den ultimata kombon för alla som älskar burgare och julen: Green Warriors Christmas Burger! Alla klassiska julbordsfavoriter (i vegansk tappning ofcourse!) i en hamburgare. Burgaren är gjord med vegansk köttbillesmet, toppad med vår klassiska rödbetssallad, och med en skiva griljerad julskinka för extra julighet. Vi valde dessutom att servera den tillsammans med vegansk Janssons Frestelse istället för pommes. Denna burgare är ett perfekt sätt att äta upp resterna efter julbordet!

Pris: 1 kr

Burgare:

Formbar vegofärs (jag använde Anammas)
1 gul lök
Salt, svartpeppar, vitpeppar
Vegansk margarin att steka i

Tillbehör:

Vegansk rödbetssallad ([Recept hittar du här!](#))
Vegansk julskinka ([Recept hittar du här!](#))
Senap ([Recept hittar du här!](#))
Grönkål
Hamburgerbröd

Vegansk Janssons Frestelse ([Recept hittar du här!](#))
eller potatisgratäng

Ha rödbetssallad, julskinka och Janssons Frestelse/potatisgratäng redo (tex rester från julbordet).

Om du har överbliven köttbillesmet kvar så kan du använda den till burgarna, annars hackar du löken smått och blandar den med den formbara färsen och kryddorna i en bunke. Värm sedan en stekpanna till medelhög värme och smält en klick vegansk margarin i stekpannan. Forma burgare av färsen och stek på båda sidor tills de är genomstekta och har får fin färg.

Bred ett lager senap på den nedre halvan av hamburgerbrödet och lägg på grönkål (eller andra bladgrönsaker). Lägg på en skiva julskinka och sedan din stekta burgare. Toppa med en ordentlig klick rödbetssallad och sätt brödlocket ovanpå.

Servera din veganska julburgare med Janssons Frestelse eller potatisgratäng och njut!

Om du vill gå All Out med din Julburgare så baka egna hamburgerbröd a la Vörtbröd för det där lilla extra!