

INGREDIENSER

2 pakker Hälsans Kök Sensational Burgers

250 g kastanjesopp

1 liten selleri

1 gulrot

125 ml (vegansk) fløte

1 ss brødsmler

100 ml hvitvin

4 kvister flatbladpersille

sesamfrø

salt

pepper

4 skiver velsmakende paideig + 2 skiver for å kutte stjerner

1 liten sjalottløk

20 g (vegansk) smør

250 g blandet sopp

1 ss mel

200 ml grønnsakskraft fra 1/2 buljongterning1

100 ml rødvin

400 g grønne aspargesspisser

sitronskall (etter smak)

valgfritt: 1 egg (for å lage en eggvask)

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  1 H. 5 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  UTFORDRENDE

Utfordre din indre kokk ved å lage disse mini Vegan Wellingtons, laget med Hälsans Kök Sensational Burgers.

FREMGANGSMÅTE

1. Hakk sopp, løk, persille og gulrøtter

Finhakk soppen med en foodprosessor, hakk løken og finhakk persille og gulrot.

2. Stek grønnsakene

Stek løk og gulrot i en stekepanne med litt olje og tilsett soppen. La det koke et minutt under omrøring, tilsett vinen og la blandingen redusere til fuktigheten nesten er borte.

3. Tilsett fløten og klargjør sellerien

Tilsett fløten i kjelen og la den redusere til en tykk, smørbar blanding. Rør inn persillen og smak til med salt, pepper og sitronskall. Ta ut kjelen og la avkjøles. Skrell sellerien og skjær 4 skiver på ca 3 mm. Kutt dem til samme størrelse som 'burgeren', stek dem i litt olje i noen minutter og la dem avkjøles.

4. Stek de vegetariske burgerkakene

Stek burgerne kort i litt olje på høy varme til de er lett brune. Ta dem av pannen og la dem avkjøles. Forvarm ovnen til 200 grader og la deigskivene tine.

5. Samle ingrediensene i paideigskivene

Kjevle ut paideigskivene en om gangen til omtrent halvparten av størrelsen på originalskiven. Legg en skive selleri i midten, dryss med rivjern og legg en burger på toppen.

6. Smør med soppblanding og lukk deigen

Smør et lag med 'duxelle' (soppblanding) på burgeren. Pensle kantene på deigen med litt vann og brett endene mot hverandre over fyllet. Klem sømmene sammen og legg pakken på bakepapir på en bakeplate. Skjær stjerner fra de 2 ekstra deigskivene.

7. Pensle deigen med egg og stek i ovnen

Pensle alle pakker og stjerner med et sammenspet egg eller litt vann og dryss over sesamfrø. Stek dem i ca 10 minutter på en stekeplate med bakepapir til de er gyldenbrune.

8. Lag sausen

Til sausen: stek en finhakket sjalottløk i smøret til den er gjennomsiktig og tilsett soppen (grovhakket). Rør inn melet og la det koke en stund. Jevn med rødvinen og la det koke en stund. Tilsett buljong, kok opp og la det småkoke i noen minutter. Skjær 1 cm fra bunnen av aspargesene og kok dem sprø (ca. 4 minutter). Hell av og smak til med salt og pepper. Server wellingsene med sausen, asparges og stjerner.

KULINARISKE TIPS

Serveringsforslag

Server med tilbehør som kokende pærer og knallselleripuré (laget med rester av selleri og poteter)

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO