

Vegetariska burgare med sötpotatisklyftor

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 50 min.

500 g sötpotatis
1 påse polenta
4 st svampburgare
4 st hamburgerbröd
1 st sallat
4 st tomater
1 förpackning majonnäs
1 burk pink kraut

Detta behöver du ha hemma: Neutral olja och salt.

1. Sätt ugnen på 220°C och skölj grönsakerna.
2. Klyfta sötpotatisen tunt och blanda med lite olja och salt.
3. Sprid ut potatisen på en bakplåtspappersklädd plåt, och strö över polenta.
4. Ugnsbaka potatisen tills den är mjuk och gyllene, ca i 30-35 minuter.
5. Hetta upp en stekpanna, tillsätt olja och stek svampburgarna i 3-4 minuter per sida.
6. Värm hamburgerbröden i ugnen i 4-5 minuter.
7. Dela salladen i blad och skiva tomaterna.

Servering

Dela hamburgerbröden, bred på majonnäs och fyll med pink kraut, salladsblad, tomat och svampburgare. Servera med de sötpotatisklyftorna.

