



Burger med rødkålssalat

En anderledes og lækker burger, der minder lidt om en klassisk flæskestegssandwich.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Feb



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

1 rødkål

2 æbler

1 dl mayonnaise

1 dl cremefraiche

1 tsk honning

1 spsk æblecidereddike

2 tsk sennep

1 tsk salt

1 nip peber

1 spsk olie

4 svinekoteletter

4 burgerboller

12 cornichoner

Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström

Tilberedning

- 1 Snit rødkål fint.
- 2 Fjern kernehuset fra æblet og snit det fint.
- 3 Bland mayonnaise, cremefraiche, honning, æblecidereddike, sennep, salt og peber.
- 4 Vend rødkål og æble med marinaden.
- 5 Varm olie i en pande.
- 6 Steg svinekoteletterne 4-5 minutter på hver side ved middel varme. Krydr med salt og peber.
- 7 Rist bollerne, og skær dem over.
- 8 Skær cornichoner over på langs.
- 9 Fordel rødkålssalat, koteletter og cornichoner i burgerbollerne.



Tip

Du kan udskifte koteletterne med andet kød, fx kyllingebryst, hvis du foretrækker det.

