



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet portobello-burger med spidskålssalat

Det skal du bruge

½ pose grøntsagsbouillon
75 g belugalinser
300 g portobello-svampe
2 stk burgerboller
½ pk bredbladet persille
1 bundt forårsløg
125 g snittet spidskål
1 pose hvidløgsdressing
1 stk tomat

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. **TIP:** Du kan også tilberede på en pande.
2. **Beluga linser:** Opløs bouillon i 3 dl kogende vand. Skyl linserne i koldt vand, hæld dem sammen med bouillon i en gryde og kog 18 min. Hæld evt. overskydende væde fra.
3. Pensl de hele svampe med lidt olie og grill på direkte varme eller på en (grill)pande ca. 5-10 min. på hver side **TIP:** Sæt en tung pande ovenpå svampene under stegningen for at trykke dem flade. Krydr med salt og peber. Del bollerne og rist dem på begge sider på grillen eller en brødrister.
4. **Salat:** Skyl og tør persille og forårsløg. Skær forårsløg i tynde ringe og hak persille groft. Bland begge sammen med spidskål i en skål. Vend de færdigkogte linser i. Kom halvdelen af hvidløgsdressing hen over salaten.
5. **Anret:** Skyl tomat og skær i skiver. Smør resten af hvidløgsdressing på bollerne og læg de grillede svampe på. Fyld tomat og lidt salat i burgeren og servér resten af salaten til.