



TIPS!

"Chile, el país de los sándwiches" - Chile, sandwicharnas land!

Chilensk Chemilico sandwich med pulled Vegme och ostgratinerad majskolv

🕒 40 min

INGREDIENSER

Picklad jalapeño

Jalapeño 1 st
🔥 Vatten ½ dl
🔥 Socker 1 msk
🔥 Ättiksprit (12%) ½ msk

Karamelliserad lök

Gul lök 1 st
🔥 Smör
🔥 Salt ½ krm
🔥 Socker 1 krm

Kryddade majskolvar

Majskolvar 1 förp
Riven mozzarella 50 g
Chili flakes
Koriander 10 g
🔥 Salt

Stekt ägg

Ägg 2 st
🔥 Neutral olja
🔥 Salt

Pulled Vegme

Pulled Vegme ½ förp
🔥 Salt 2 krm
🔥 Svartpeppar

Till servering

Hamburgerbröd 2 st

- 1 Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- 2 **Picklad jalapeño:** Kärna ur och skiva jalapeño tunt. Blanda vatten, socker och ättiksprit i en skål. Rör om tills sockret löst sig. Tillsätt jalapeño och låt stå till servering.
- 3 **Karamelliserad lök:** Skiva gul lök tunt. Hetta upp lite smör i en kastrull och stek lök med salt och socker på medelvärme tills den är helt mjuk, ca 10 min.
- 4 **Kryddade majskolvar:** Dela majskolvar och lägg i en smord ugnform. Strö över riven mozzarella, lite salt och chili flakes. Rosta högt upp i ugnen ca 10 min, tills osten smält och fått fin färg.
- 5 **Stekt ägg:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek äggen med lite salt ca 2 min, gulan får gärna vara krämig. Lägg på ett fat.
- 6 **Pulled Vegme:** Hetta upp lite mer neutral olja i den använda pannan och stek pulled Vegme, salt och lite nymald svartpeppar ca 4 min.
- 7 **Chemilicos:** Värm gärna hamburgerbröden hastigt med snittytan nedåt i den använda pannan. Fyll med pulled Vegme, karamelliserad lök, stekt ägg och picklad jalapeño. Tänk på att chili varierar i styrka, smaka dig fram till lagom hetta.
- 8 Finhacka koriander och strö över majskolvarna. Servera med chemilicos.