



"Stegt flæsk" burger med linsyltet rødbedeslaw



2 personer



45 minutter



December 2024

Ingredienser:

- 300 gram flæsk i skiver
- 2 brioche burgerboller
- 2 dl mayonnaise
- 2 spsk frisk persille

Rødbedeslaw:

- 100 gr revet rødbede [fåes i Rema, klargjort]
- 2 æbler
- 10 valnødder
- 1 spsk flydende honning
- 2 spsk hvidvinseddike
- 4 spsk smagsneutral olie
- salt/peber

Start med at halvere dine stykker med flæsk, så de har en passende størrelse til burgeren. Giv dem godt med salt/peber og læg dem på en rist med en bageplade under, til fedtet. De skal have 40 minutter ved 180 grader varmluft, hvor du vender stykkerne et par gange undervejs.

Hak persille fint og vend med mayonnaisen. Stil på køl [gerne nogle timer før den skal bruges].

Rødbedeslaw: Skær æblerne i tern, hak valnødder og vend med marinaden sammen med den revne rødbede. Lad det trække på køl, indtil den stegte flæsk er klar.

Anret: Smør over- og underbolle med persillemayonnaise og fordel rødkålsslaw på underbollen. Top af med skiver af stegt flæsk.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

