

Jackfruktburgare à la pulled pork

Total tid **60 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid **30 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Jackfruktmarinad:

3 g	vitlösklyfta
200 g	tomatpuré
20 g	fransk senap (eller gul senap)
2 g	rökt sött paprikapulver
30 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
5 ml	srirachasås
5 ml	chipotlesås

Jackfruit:

1,8 kg	konserverad jackfrukt i saltlake (1,3 kg efter tömning)
50 ml	rapolja för stekning

Kålsallad:

400 g	rödkål, tunt skivad
60 g	vegansk majonnäs
30 ml	färsk limejuice
2 g	nymalen svartpeppar

Burgare:

500 g	veganska hamburgerbröd (10 st)
130 g	ketchup
150 g	isbergssalladsblad
10 g	mikrogrönt (t.ex. ärtskott eller valfri sort)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Pressa vitlöken och blanda med tomatpuré, senap, rökt paprikapulver, Kikkoman sojasås, sriracha- och chipotlesås till en marinad.

Steg 2

Låt jackfrukten rinna av och strimla den grovt med en gaffel i en skål. Tillsätt marinaden och blanda noga. Låt marinera på en sval plats i 30 minuter.

Steg 3

Till kåsalladen: blanda kålen med vegansk majonnäs, limejuice och peppar. Rör om väl.

Steg 4

Häll av den marinerade jackfrukten på överflödig marinad och stek i 5–10 minuter.

Steg 5

Skär försiktigt hamburgerbröden på mitten och rosta dem valfritt i torr panna. Sprid ut ca. 13 g ketchup på den nedre halvan, tillsätt sedan ett salladsblad, 150 g jackfrukt och 50 g kåsallad. Toppa med brödets lock. Garnera med 1-2 g av valfria "microgreens" och servera.