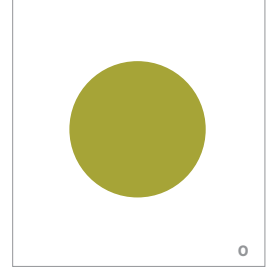




Svampeburger med bacon, coleslaw, mayo & spejlæg

20-30 minutter



Bacon



Champignon



Rødløg



Timian



Citron



Mayonnaise



Gulerod



Kålblanding



Briocheboller



Ketchup



Ay Cajun-Ba

Lad os komme i gang

Husk at vaske hænder i 20 sekunder, før du starter. Skyl derefter grøntsager, frugter og urter. Glem ikke at vaske hænder og køkkenredskaber umiddelbart efter håndtering af råt kød og rå fisk.

Køkkenredskaber

Bageplade, stegepande

Kolonialvarer

Salt, peber, olivenolie, æg

Ingredienser

	2P	4P
Bacon, skiver	125 g	250 g
Champignon	200 g	400 g
Rødløg	1 stk	2 stk
Timian	1 g	1 g
Citron	½ stk	1 stk
Gulerod	1 stk	2 stk
Mayonnaise 8) 9)	50 g	100 g
Kålblanding, skåret	150 g	300 g
Æg* 8) (trin 4)	2 stk	4 stk
Briocheboller 7) 8) 13) 16) 17) 25)	2 stk	4 stk
Ketchup	50 g	100 g
Ay Cajun-ba 14)	1 tsk	2 tsk

*Kolonialvarer

Næringsindhold

(Baseret på utilberedte ingredienser)

	Pr. 100 g	Pr. portion 536 g
Energi	613 kj/146 kcal	3285 kj/785 kcal
Fedt	8 g	44 g
Heraf mættet fedt	3 g	14 g
Kulhydrat	12 g	63 g
Heraf sukkerarter	4 g	23 g
Protein	5 g	29 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,6 g	3,3 g

Allergener

7) mælk **8)** æg **9)** sennep **13)** gluten **14)** sulfitter
Kan indeholde spor af: **16)** nødder **17)** sesam **25)** soja

Læs altid etiketten for seneste oplysninger om allergener. Bemærk, at næringsindholdet på opskriftskortet kan ændre sig, såfremt ingredienser er blevet udskiftet.



Del din feedback med os!

DK +45 92 45 29 77 | hej@hellofresh.dk

2021-U42



1 Steg bacon

Tænd ovnen på 200°C/180°C varmluft.

Opvarm en stor stegepande på middelhøj varme.

Steg **bacon** i 3-5 min på hver side, eller indtil sprød. Overfør til en tallerken med køkkenrulle.



4 Spejl æg

Opvarm en smule **olivenolie*** i en stegepande på middelhøj varme.

Spejl **æg*** [2 stk | 4 stk] i 4-6 min, eller indtil æggeghviden er fast og blommen stadig er mest flydende.



2 Steg svampe & løg

Hak **svampe** groft.

Skær **rødløg** i tynde, halve skiver.

Opvarm samme stegepande på høj varme.

Steg **svampe**, **rødløg** og **timian** i 4-5 min, og krydr med et nip **salt*** og **peber***.



5 Varm boller

Varm **boller** i ovnen i 3-4 min.

Bland **ketchup**, **Ay Cajun-ba** [1 tsk | 2 tsk] og resterende **mayonnaise** i en lille skål.



3 Lav coleslaw

Skær **citron** i både.

Riv **gulerod** (uskrællet) groft.

Bland **citronsaft** [1 spsk | 2 spsk] og halvdelen af **mayonnaise** i en mellemstor skål.

Vend **kålblanding** og **gulerod** med et nip **salt*** og **peber*** i skålen.



6 Server

Smør **boller** med **cajunmayo**.

Fyld med **svampe**, **bacon** og 1/3 af **coleslaw**.

Top med **spejlæg**.

Server med resterende **coleslaw**.

Velbekomme!

HELLO COLESLAW!

Hvis du foretrækker blødere kål i din coleslaw, kan du salte kålstrimlerne og lade dem stå et stykke tid. Det gør at væsken trækkes ud, og kålen får en blødere konsistens. Skyl derefter saltet af under rindende vand.