



PORTOBELLO HALLOUMI BURGER, SYDÄNSALAATTI JA OLIIVIÖLJY

Portobello halloumi burger, sydänsalaatti ja oliiviöljy

4 hampurilaissämpylää
4 portobello sientä
250 g halloumijuustoa siivuina
2 sydänsalaattia halkaistuna
riipaus öljyä
hienonnettua timjamia
suolaa, mustapippuria

1,5 dl itsetehtyä bbq kastiketta
400 g coleslaw salaattia

Lisäksi:

Hienonnettua chiliä ja korianteri

1. Valmista coleslaw sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Mausta suolalla sekä pippurilla.
2. Valmista myös bbq kastike sekoittamalla kaikki ainekset keskenään.
3. Sekoita öljy, timjami, suola ja mustapippuri keskenään.
4. Pyörittele sienet, halloumi ja sydänsalaatit seoksessa.
5. Grillaa ne huolellisesti grillissä. Valele sieniä välillä bbq kastikkeella.
6. Grillaa lopuksi sämpylät ja kokoa hampurilaiset.
7. Lisää halutessasi chiliä ja korianteria hampurilaisten sisään.

Cole slaw salaatti

2 porkkanaa raastettuna
1 kyssäkaali raastettuna
1 dl majoneesia
1 rkl srirachakastiketta

Nopea Bbq kastike

0,5 dl ruskeaa sokeria
0,5 dl ketsuppia
2 rkl etikkaa
2 rkl vettä
2 tl worchester
1 tl sinappia
1 tl paprika jauhe