

Nyhet! Green Burger 65 g

Vegetarisk grönsaksburgare gjord på bland annat vitkål, morötter, gröna ärtor och majs med en spröd panering som ger en oemotståndlig krispighet. Storleken om 65 g gör den perfekt för t.ex. skolserveringen och den innehåller varken ägg, laktos eller soja vilket gör att den är enkel att laga till många. Servera den som burgare i hamburgerbröd med goda tillbehör eller inspireras av något av dessa recept.



**Green Burger med rotfruktsgratäng
och krispig morotssallad**



Green Burger 65 g 4,03 kg. 62 st à 65 g
Art nr 1210

Vitkål, morötter, majs, ris, gröna ärtor, vatten, potatisflingor, HAVREGRYN, salt, modifierad VETESTÄRKELSE, VETEMJÖL, potatisstärkelse, potatisfiber, vitlökspulver, lökpulver, vitpeppar, ströbröd (VETE), rapsolja.



Vi på Lecora tillagar alla våra produkter i den Östgötska staden Vadstena. För oss är det viktigt att våra produkter är goda och hållbara. Därför väljer vi med omsorg våra råvaror som ska hålla hög kvalitet och i möjligaste mån vara närproducerade.



Green Burger 65 g, Green Nuggets och Green Burger 85 g
- alla tillverkade i Sverige



Green Burger med kålsallad, havreris och kall sås

10 / 100 portioner

20 st / 200 st Lecora Green Burger 65 g

1,5 kg / 15 kg Havreris, kokt
25 g / 250 g Persilja, grovt hackad
25 g / 250 g Rapsolja
20 g / 200 g Citronsaft

Kålsallad

1 kg / 10 kg Vitkål
2 g / 20 g Salt

Kall sås

250 g / 2,5 kg Gräddfil
250 g / 2,5 kg Yoghurt, avrunnen
20 g / 200 g Dill, hackad
20 g / 200 g Gräslök, hackad
2 g / 20 g Salt
3 g / 30 g Svartpapper, grovmalen
10 g / 100g Flytande honung

Gör så här:

Värm Green Burger enligt anvisningen på förpackningen.

Strimla vitkålen tunt och massera in saltet. Blanda samman samtliga ingredienser till den kalla såsen.

Tag ¼ av den kalla såsen och vänd ner den saltade kålen där i.

Rör ner rapsolja, citronsaft och den grovhackade persiljan i havreriset.

Green Burger med rotfruktsgratäng och krispig morotssallad

10 / 100 portioner

20 st / 200 st Lecora Green Burger 65 g
2 kg / 20 kg Felix Rotfruktsgratäng

500 g / 5 kg Morötter, skalade
200 g / 2 kg Äpple, rött

50 g / 0,5 kg Mangold

50 g / 0,5 kg Sallad, mixade sorter

Dressing

10 g / 100 g Rapsolja
5 g / 50 g Äppelcidervinäger
5 g / 50 g Flytande honung
3 g / 30 g Salt

Gör så här:

Värm Green Burger och Rotfruktsgratängen enligt anvisningen på förpackningen.

Hyvla de skalade morötterna tunt på längden. Kärna ur äpplena och hyvla även dessa tunt. Skölj mangold och salladen.

Mixa samman rapsolja, äppelcidervinäger, flytande honung och salt till en dressing. Vänd ner äpplen och morötter i dressing. Innan servering vänd försiktigt ner salladen och mangolden.

Green Burger med curryris och sojagurka

10 / 100 portioner

20 st / 200 st Lecora Green Burger
1,8 kg / 18 kg Fullkornsris, kokt
20 g / 200 g Gul curry
3 g / 30 g Salt
30 g / 300 g Rapsolja
10 g / 100 g Garam Masala

1 kg / 10 kg Gurka
50 g / 500 g Japansk soja
1 st / 10 st Lime
30 g / 300 g Koriander färsk
50 g / 500 g Solroskärnor, rostade

Gör så här

Värm Green Burger enligt anvisningen på förpackningen.

Värm oljan på stekbordet tillsatt curry och Garam Masala, stek sedan riset i oljan tills det fått en härlig gul färg tillsatt till sist saltet.

Dela gurkan på längden och skär den i ca 2 cm bitar, håll över sojan, riv över limeskalet och pressa limesaften över.

Hacka koriander grovt och vänd ner tillsammans med gurkan och sojan. Toppa gurksalladen med rostade solroskärnor.