



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Portobello-burger og spidskålssalat med belugalinser

### Det skal du bruge

½ pose grøntsagsbouillon  
½ pose belugalinser  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
2 stk portobello-svampe  
2 stk mørke fuldkornsboller  
1 pk bredbladet persille  
1 bundt forårsløg  
125 g snittet spidskål  
1 pose hvidløgsdressing  
1 stk tomat

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Beluga linser:** Opløs bouillon i 3 dl kogende vand i en gryde. Skyl linserne i koldt vand, kom dem i bouillon og kog ca. 18 min. Hæld evt. overskydende væde fra.
- 2. Portobello burger:** Kom ingefær/hvidløg/chili i olie på en (grill)pande og varm op til middelhøj varme. Steg svampene i 5-10 min. på hver side **TIP:** Sæt en tung pande ovenpå svampene under stegningen for at trykke dem flade. Krydr med salt og peber. Del bollerne og rist dem på en brødrister.
- 3. Salat:** Skyl og tør persille og forårsløg. Skær forårsløg i tynde ringe og hak persille groft. Bland begge sammen med spidskål i en skål. Vend de færdigkogte linser i. Kom halvdelen af hvidløgsdressing hen over salaten.
- 4. Anret:** Skyl tomat og skær i skiver. Smør resten af hvidløgsdressing på bollerne og læg de grillede svampe på. Fyld tomat og lidt salat i burgeren og servér resten af salaten til.