



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Grillet portobello-burger med spidskålssalat

## Det skal du bruge

½ pose grøntsagsbouillon  
75 g belugalinser  
2 stk portobello-svampe  
2 stk brioche burgerboller  
½ 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>  
olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. **TIP:** Du kan også tilberede på en pande.
2. **Beluga linser:** Opløs bouillon i 3 dl kogende vand. Skyl linserne i koldt vand, hæld dem sammen med bouillon i en gryde og kog 18 min. Hæld evt. overskydende væde fra.
3. Pensl de hele svampe med lidt olie og grill på direkte varme eller på en (grill)pande ca. 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 bolle og rist dem på begge sider på grillen eller en brødrister.
4. **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.
5. **Anret:** Skyl tomat og skær i skiver. Smør resten af hvidløgsdressing på bolle og læg de grillede svampe på. Fyld tomat og lidt salat i burgeren og servér resten af salaten til.