



## Portobelloburger med mayo og karamelliserede løg - Mad til to dage

En lækker smagsfuld burger til en kødfri dag.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

## Mayonnaise

1 løg

1 spsk olivenolie

1 tsk sukker

4 spsk mayonnaise

1 knivspids chiliflager

## Svampe

8 portobellosvampe

3 spsk olivenolie

1 tsk ketchup

1 tsk tørret rosmarin

1 tsk paprika

½ tsk røget paprika

½ tsk chiliflager

¼ tsk salt

## Tilbehør

4 burgerboller

1 hovedsalat

1 rød løg i skiver

*Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla*

# Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 225 grader.
- 2 Hak løget og kom dem på en pande med olivenolie. Lad dem stege gyldne, bløde og let karamelliserede med 1 tsk sukker i ca. 15 minutter.
- 3 Læg portobello-svampene på en bageplade med bagepapir med bunden opad.
- 4 Rør olivenolie sammen med ketchup og krydderierne og smag til med salt.
- 5 Pensl svampene med krydderiblandingen. Sæt svampene i ovnen og bag dem i ca. 15 minutter. Hvis der dannes meget vand oven på svampene, kan man lige tippe dem undervejs, så det hældes fra.
- 6 Køl de karamelliserede løg helt af, fx ved en kort tur i fryseren, og bland dem med en god mayonnaise samt chiliflager.
- 7 Smør burgerbollerne med løg-mayonnaise, læg salatblade og rødløg på og til sidst portobellobøfferne.

## Dag 1

- 1 Server burgerne.

## Dag 2

- 1 De resterende 4 portobello svampe skæres i skiver og steges i olivenolie på en pande sammen med 3 fint skårede skalotteløg. Til sidst vendes 125 g frisk babyspinat i, og det hele serveres med 400 g frisk pasta som et lækkert vegetarisk måltid.  
Se billede nedenfor.



### Tip

I sommerhalvåret kan portobello svampene med fordel laves på grillen, fremfor i ovnen.

