



## Portobello burger med okse og chilimayo

Dyrk LCHF trenden for en aften og server hjemmelavet portobello burger. Et sundt alternativ til den traditionelle burger. Og så smager den helt fantastisk.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

- 8 portobellosvampe
- salt og peber
- 2 spsk. olivenolie
  
- 1 salathoved fx lollo rosa eller krølsalat
- 1 rødløg
- 4 tomater
  
- **Chilimayonnaise**
- 4 spsk. mayonnaise
- 4 spsk. sød chilisaUCE
  
- 500 g hakket kød
- Salt og peber

*Opskrifter og styling Lone Kjær, Foto Anders Schønnemann*

# Tilberedning

- 1 Rens portobellosvampene og krydr med salt og peber.
- 2 Varm olien på en pande og steg svampene med den flade side nedad til de er gyldne.
- 3 Skyl salaten og slyng den tør. Skær rødløg og tomater i skiver. Rør mayonnaise med chilisaucen.
- 4 Form kødet til 4 hakkebøffer. Krydr med salt og peber og grill bøfferne på en grillpande i ca. 3 min. på hver side.
- 5 Saml burgerne – læg først en portobellosvamp, dernæst salat, bøf, løg og tomater.
- 6 Top med lidt chilimayonnaise og læg en svamp ovenpå hele molevitten som låg.



## Tip

Portobellosvampe kan naturligvis erstattes af burgerboller.

