

Jakkihedelmäburgerit

kokonaisaika **60 min** 30 min esivalmistelut 30 min valmistus 30 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Jakkihedelmä-marinadi:

3 g	valkosipulia
200 g	tomaattisoseetta
20 g	ranskalaista sinappia (tai keltaista sinappia)
2 g	savupaprikajauhetta
30 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
5 ml	srirachaa
5 ml	chipotle-kastiketta

Jakkihedelmä:

1,8 kg	säilyke-jakkihedelmää suolaliemessä (1,3 kg valutettuna)
50 ml	rypsiöljyä paistamiseen

Coleslaw:

400 g	punakaalia ohuina suikaleina
60 g	vegaanista majoneesia
30 ml	tuoretta limettimehua
2 g	vastajauhetta
	mustapippuria

Hampurilainen:

500 g	vegaanisia hampurilaissämpylöitä (10 kpl)
130 g	ketsuppia
150 g	jäävuorisalaattia
10 g	verso- tai lehtivihanneksia (esim. herneenversoja)

VALMISTUS

Vaihe 1

Murskaa valkosipuli ja sekoita se tomaattisoseen, sinapin, savupaprikan, Kikkomanin soijakastikkeen, srirachan ja chipotle-kastikeen kanssa marinadiksi.

Vaihe 2

Valuta jakkihedelmä ja nyhdä se haarukalla kulhossa. Lisää marinadi ja sekoita hyvin. Jätä marinoitumaan viileään 30 minuutiksi.

Vaihe 3

Yhdistä coleslaw'ta varten kaali, vegaaninen majoneesi, limettimehu ja pippuri. Sekoita hyvin.

Vaihe 4

Valuta marinoitu jakkihedelmä ja paista pannulla 5–10 minuuttia.

Vaihe 5

Leikkaa sämpylät kahtia ja paahda niitä halutessasi kuivalla pannulla. Levitä n. 13 g ketsuppia alimmalle sämpylän puoliskolle ja lisää sitten jäävuorisalaatin lehti, 150 g jakkihedelmää ja 50 g coleslaw'ta. Laita toinen sämpylän puolisko päälle. Koristele 1–2 grammalla verso- tai lehtivihanneksia ja tarjoile.