

Fågel, fisk eller kött i vegoburgaren? I år har Quorn alla varianter

”Varför ska det likna kött?” det är mer sällan, men fortfarande kommer frågan ibland. - Det finns många skäl till att människor väljer bort kött: miljö, hälsa, djursorg. Det betyder inte alltid att man inte tycker om kött - Quorn gör det enkelt att laga sina vanliga favoriträtter utan att kompromissa med smaken, säger Gill Riley, Marketing Director på Quorn Foods.



Sommaren 2020 kommer svenska konsumenter kunna välja på fågel, fisk eller kött i sin vegoburgare från Quorn. Här är ett serveringsförslag, som kan lagas med någon av Quorns TRE senaste produkter:

- Quorn Vegan Ultimate Burger
- Quorn Fräsiga Burgare
- Quorn Vegan Sprödbakade Filéer

Servera med appleslaw, sötpotatishummus och tahinidressing som får sällskap av friterade svart- och grönkålsblad.

- Att förenkla steget till lite mer vego i vardagen eller att helt gå över till vego är där Quorn är som allra bäst. Snabbt, gott och enkelt utan att gå miste om sin favoritmat, säger Gill Riley, Marketing Director på Quorn Foods.

Våga vego - 6 tips till burgaren

1. Extra sting och krisp. Pensla brödet med en olja smaksatt med vitlök eller chili kanske?

2. Ost! Jo det finns flera bra veganska ostar att lägga på burgaren.
3. Groddar och skott. Ger ett härligt crunch.
4. Keep it simple. Lite BBQ-sås med vegofraîche så har du en burgarsås på nolldid.
5. Sött, salt, krispigt, mjukt, lent, strävt, umami - var inte rädd att blanda smaker och konsistenser.
6. Tillbehör då? Klassiska pommes & grillade grönsaker: majs, olika kålsorter - testa!

Quorn Frasiga Burgare - Chicken Style finns i kylan hos ICA, Coop, CityGross, capris 29,90 kr.

Quorn Vegan Sprödbakade Filéer finns i frysen hos Coop & Bergendahls, capris 37 kr.

Quorn Vegan Ultimate Burger, finns i frysen hos Coop och ICA, capris 38 kr.

Receptet - Quorn-deluxe-burgare med appleslaw

(4 portioner)

4 st burgare, välj mellan:

Quorn Frasiga Burgare - Chicken Style

Quorn Vegan Ultimate Burger

Quorn Vegan Sprödbakade Filéer - British Style

Appleslaw:

1 grönt äpple, finrivet

50 g vitkål, finriven

2 msk vegansk majonnäs

1 msk vegansk fraîche

½ vitlöksklyfta, pressad

Salt

Peppar

Sötpotatishummus:

1 sötpotatis, kokt och skalad

½ dl olivolja

1 vitlöksklyfta

1-2 tsk spiskummin

½ citron, saften

Cayennepeppar

Salt

Tahinidressing:

3 msk tahini

½ dl olivolja

2 msk vitvinsvinäger

Salt

Tillbehör:

4 burgarbröd

50 g svartkål

50 g grönkål

50 g groddar

1. Friter svart- och grönkålsblad tills de är krispiga.
2. Appleslaw: Blanda alla ingredienser och låt stå svalt cirka 15 minuter.
3. Sötpotatishummus: Mixa sötpotatisen tillsammans med resterande ingredienser till en slät hummus. Smaka av med salt och cayennepeppar.
4. Tahinidressing: Rör ihop tahini och vinäger, häll droppvis i oljan. Smaka av med salt.
5. Montera burgarna med bröd, kål, tahinidressing, appleslaw, burgare och sötpotatishummus. Toppa med groddar och lägg på locket.