

Grøntsags hottere med inderfilet

4 personer

Ingredienser

400 g inderfilet
½ tsk. salt
1 tsk bbq krydderi
Olie til stegning

Topping

Agurk, tomat, majs, bredbladet persille, feta, chili alioli og hindbærsyltede rødløg

Hindbærsyltede rødløg

2 små rødløg
1 dl hindbæreddike

Grøntsagsbrød

400 g blomkål
100 g broccoli stok
3 æg
100 g revet cheddar
1 dl sesamfrø malet til groft "mel"
1 dl chiafrø malet til groft "mel"
½ tsk. tørrede, knuste chiliflager
1 tsk. salt



Tilberedning

Krydr inderfileterne med salt og bbq krydderi, og steg dem på panden i lidt olie 2-3 minutter på hver side.

Anret toppings, f.eks. agurk i tern, små cherytomater, majs, hakket persille, feta, og chili alioli i små skåle.

Skær rødløgene i tynde ringe. Kog hindbæreddiken op i en lille gryde, og hæld den over løgringene. Lad løgringene afkøle i lagen mindst 1 time, og gerne 1 døgn i køleskabet. Del blomkål i buketter og skær broccolistokken i skiver, og kød det til fint "smuldr" i foodprocessoren. Tilsæt æg, revet cheddar samt "mel" af sesam og chiafrø, og rør det hele sammen med chiliflager og salt.

Lad dejen hvile ca. 5 minutter og bred den ud på bagepapir i en stor firkant i hele bagepladens størrelse.

Bag brødet i ovnen ved 175°C i ca. 15 minutter, til overfladen er let gylden. Tag brødet ud, lad det afkøle let, og skær det ud i 16 lige store firkanter. Server hver grønssagsbrød-firkant som et hotdogbrød, foldet omkring en stegt inderfilet og pynt med toppings efter eget valg.