

Grøntsags hottere med inderfilet

10 personer

Ingredienser

900 g filet
2-3 tsk. salt
2-3 tsk. bbq krydderi
Olie til stegning

Topping

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

Hindbærsyltede rødløg

4-5 små rødløg
2,½ dl hindbæreddike

Grøntsagsbrød

900 g blomkål
300 g broccoli stok
6 æg
250 g revet cheddar
2½ dl sesamfrø malet til groft "mel"
2½ dl chiafrø malet til groft "mel"
1-2 tsk. tørrede, knuste chiliflager
2-3 tsk. salt



Tilberedning

Skær fileterne i store strimler og krydr med salt og bbq krydderi. 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 skåle.

Skær rødløgene i tynde ringe. Kog hindbæreddiken op i en gryde, og hæld den over løgringene. Lad løgringene afkøle i lagen mindst 1 time, og gerne 1 døgn tid 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 lige store firkanter. Server hver grønssagsbrød-firkant som et hotdogbrød, foldet omkring en stegt halveret filet og pynt med toppings efter eget valg.