

Jackfruit burglary à la trhané vepřové

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření **30 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Marináda na jackfruit:

3 g	stroužky česneku
200 g	rajčatového protlaku
20 g	francouzské hořčice (nebo žluté hořčice)
2 g	uzené sladké papriky
30 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná</u>
5 ml	sriracha omáčky
5 ml	chipotle omáčky

Jackfruit:

1,8 kg	konzervovaného jackfruitu ve slaném nálevu (1,3 kg po scezení)
50 ml	řepkového oleje na smažení

Coleslaw:

400 g	červeného zelí, nakrájeného na tenké plátky
60 g	veganské majonézy
30 ml	čerstvé limetkové šťávy
2 g	čerstvě mletého černého pepře

Burger:

500 g	veganských burgerových housek (10 housek)
130 g	kečupu
150 g	listů ledového salátu
10 g	microgreens (např. hráškové výhonky nebo jiné dle preference)

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Česnek prolisujte a smíchejte s rajčatovým protlakem, hořčicí, uzenou paprikou, Kikkoman Sójovou omáčkou, sriracha a chipotle omáčkou, čímž vytvoříte marinádu.

Krok 2

Jackfruit scedte z nálevu a nahrubo natrhejte vidličkou v misce. Přidejte marinádu a důkladně promíchejte. Nechte marinovat v chladu po dobu 30 minut.

Krok 3

Na coleslaw smíchejte zelí s veganskou majonézou, limetkovou šťávou a pepřem. Dobře promíchejte.

Krok 4

Marinovaný jackfruit lehce scedte od přebytečné marinády a osmažte na pánvi po dobu 5–10 minut.

Krok 5

Burgerové housky opatrně rozkrojte napůl a podle chuti je můžete krátce opéct na suché pánvi. Na spodní polovinu housky rozetřete asi 13 g kečupu, přidejte list ledového salátu, 150 g jackfruitu a 50 g coleslawu. Přiklopte horní polovinou housky. Ozdobte 1–2 g mikrobylinek a ihned podávejte.