



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Texas pannoumi burger med avocado mash och kryddiga pomes

Picklad rödlök

Rödlök ½ st

- Vatten ½ dl
- Socker 1 msk
- Rödvinvinäger 1 msk

Kryddiga pomes

Bakpotatis 1 st

- Bakplåtspapper 1 st
- Salt ½ tsk
- Lime 1 st
- Paprikapulver 1 tsk
- Chili flakes 1 krm

Avocado mash

Avokado 1 st

- Chili flakes 1 krm
- Salt 1 krm

Burgare

- Pannoumi 1 förp
- Hamburgerbröd 2 st
- Tomat 2 st
- Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja,
- Olja, Rödvinvinäger,
- Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Koka upp vatten, socker och rödvinvinäger i en kastrull. Rör ner löken och sjud ca ½ min, eller tills den börjar mjukna. Ta från värmen och låt stå till servering.
3. **Kryddiga pomes:** Skär bakpotatis i stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite neutral olja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills de fått fin färg.
4. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda limeskal, paprikapulver och chili flakes i en skål. Strö kryddblandningen över potatisstavarna direkt när de har tagits ut ur ugnen.
5. **Avocado mash:** Mosa avokado i en skål. Blanda med pressad saft från halva den använda limen, chili flakes och salt.
6. **Burgare:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek pannoumi-skivorna tills de fått fin färg, ca 2 min per sida. Värm hamburgerbröden hastigt med snittytan nedåt på grillen eller i den använda stekpannan.
7. Skiva tomat. Fyll varma hamburgerbröd med nystekt pannoumi, avocado mash, picklad rödlök, tomat och mixsallad. Servera med kryddiga pomes.

TIPS! Passar fint för grillen. Kom ihåg att tända grillen i god tid om du vill grilla!