



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsburgare med garam masala, syrad rödlök och vitlöksdipp

Pommes

Bakpotatis 1 st
Palsternacka 300 g
Paprikapulver 1 förp
● Bakplåtspapper 1 st

Syrad rödlök

Rödlök 1 st
● Socker ½ msk
● Vitvinsvinäger 1 msk
● Salt 1 krm

Vitlöksdipp

Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt 1 krm

Fläskfärsburgare

Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Ströbröd 1 msk
● Vatten 2 msk
Garam masala ½ förp
Chili flakes 2 krm
● Salt ½ tsk

Tillbehör

Hamburgerbröd 2 st
Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Olja, Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Syrad rödlök:** Strimla rödlök tunt. Lägg i en skål och blanda ner salt, socker och vinäger. Låt stå till servering, rör om då och då.
3. **Pommes:** Skär potatis till pommes frites-liknande stavar. Skär palsternacka i tunna stavar. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och paprikapulver. Rosta i mitten av ugnen ca 20 min.
4. **Vitlöksdipp:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
5. **Fläskfärsburgare:** Blanda fläskfärs, pressad vitlök, ströbröd, vatten, garam masala, chili flakes och salt i en bunke. Forma till 2 hamburgare. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek burgarna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
6. **Tillbehör:** Värm hamburgerbröden snabbt i en stekpanna eller brödrost.
7. Fyll hamburgerbröd med vitlöksdipp, burgare, babyspenat och syrad rödlök. Servera med potatis- och palsternackspommes.