



2 PORTIONER



2 DAGES HOLDBARHED



50 MIN. TILBEREDNING

Kilmanjaro burger af lam med chutney og sweet potato fritter

Det skal du bruge

50 g bacon
300 g hakket lammekød
½ stk hvidløg solo
500 g søde kartofler
2 stk tomater
25 g okra
1 stk rødløg
⅛ stk kanelstang
1 stk stjerneanis
2 spsk æbleeddike
2 stk burgerboller
50 g cheddar lagret
1 stk hjertesalat
¼ stk agurk
1 drys koriander

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Skær bacon i små tern. Pil og pres ½ hvidløg.
- 2 Rør kødet med bacon og halvdelen af det pressede hvidløg (Gem resten til chutney). Form 2 flade bøffer af farsen, krydr med salt og peber og lad hvile på køl 15 min.
- 3 Vask kartofler og skær ud til fritter. Læg dem i vand ca. 15 min. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
- 4 **Chutney:** Skyl tomater og skær i små rustikke stykker. Skyl okra, fjern toppen og snit 1½ i skiver. Pil og del løg, skær i tynde skiver (Gem halvdelen til fyld i burgeren).
- 5 Smelt 1 spsk sukker i en gryde. Tilsæt kanelstang, stjerneanis, tomat, okra, hvidløg og løg under omrøring. Tilsæt 2 spsk eddike, læg låg på gryden og lad koge i 15 min. Fjern låg og kog yderligere 5-8 min. Fjern kanelstang og stjerneanis og smag til med lidt sukker, salt og peber.
- 6 Tør kartofler, vend med olie og salt og læg dem på bagepapir i en bradepande i ét lag. Bag ca 20 min. til de er gyldne. Flæk burgerbollerne og varm med i ovnen de sidste 5 min.
- 7 Steg bøfferne i olie på en meget varm pande 2-3 min. på hver side. Læg skiver af ost oven på bøfferne mens de er varme, så osten smelter.
- 8 Skyl og pluk salat i grove stykker. Skyl agurk og skær ¼ i tynde skiver. Skyl, tør og hak koriander.
- 9 Byg burgeren af rødløg, koriander, salat og agurk, bøf og en skefuld tomat/okra-chutney på toppen. Servér fritterne til.

Tips:

Kødet har været frosset og må ikke genindfryses. Spises senest dagen efter levering.

Allergener

Gluten, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	4.252 kj / 1.016 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	43,5 g
heraf mættede fedtsyrer	19,2 g
Kulhydrat	102,4 g
heraf sukkerarter	32,1 g
Protein	53,9 g
Salt	3,7 g
Kostfibre	15,1 g