



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Okonomiyaki burger med mixede fritter

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
1 stk sød kartoffel
1 tsk røget paprika
½ bundt forårsløg
200 g coleslaw-blanding
2 stk æg
½ pakke panko
1 pose ketchup
1 spsk sojasauce
1 spsk worcestershire sauce
2 stk burgerboller
1 stk skoleagurk
2 spsk mayonnaise

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
- 2 **Fritter:** Skræl begge slags kartofler og skær dem i stave på 1 cm tykkelse. Bland dem med røget paprika, salt, peber og lidt olie. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag midt i ovnen ca. 15-20 min.
- 3 **Okonomiyaki:** Snit forårsløg fint og skyl dem grundigt. Kom dem i en skål og bland med coleslaw-blanding. Pisk æg, 1 spsk vand og panko sammen og tilsæt det til grøntsagsblanding. Rør det grundigt sammen og krydr med salt og kværnet peber. Varm en stegepande op med lidt olie. Form én bøf pr. person på panden og pres dem let. Steg dem ca. 5 min. på hver side.
- 4 **Okonomi sauce:** Rør ketchup, soja og Worcestershire sauce sammen i en lille skål.
- 5 Varm burgerbollerne i ovnen et par min. Skyl og skær agurk i skiver.
- 6 **Anret:** Smør bollerne med saucen og kom okonomiyaki og agurkeskiver i. Servér fritterne til med mayonnaise.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sennep, Sesamfrø, Soja

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:	2.239 kj / 535 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	25,0 g
heraf mættede fedtsyrer	3,1 g
Kulhydrat	61,6 g
heraf sukkerarter	16,6 g
Protein	16,0 g
Salt	3,0 g
Kostfibre	8,4 g