



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetariska bön- och mozzarellaburgare med klyftpotatis

Klyftpotatis

Bakpotatis 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

Dressing

Matyoghurt 1 dl

🏠 Ketchup 1 msk

🏠 Mild senap 1 msk

🏠 Salt 1 ½ krm

🏠 Svartpeppar

Grönsaksplock

Tomat 2 st

Rödlök ½ st

Mixsallad 30 g

Bönburgare

Svarta bönor 1 förp

Riven mozzarella 50 g

Spiskummin ½ msk

🏠 Ägg 1 st

🏠 Ströbröd ¾ dl

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Till servering

Hamburgerbröd 2 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Klyftpotatis:** Klyfta bakpotatis och lägg i en smord ugnform. Ringla över lite olivolja och strö på lite salt. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.

3. **Dressing:** Blanda matyoghurt, ketchup, mild senap, salt och lite nymald svartpeppar i en liten skål.

4. **Grönsaksplock:** Skiva tomat och rödlök. Lägg upp allt på ett fat.

5. **Bönburgare:** Häll av och skölj svarta bönor. Lägg i en bunke och mosa grovt. Blanda med riven mozzarella, ägg, ströbröd, spiskummin, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Låt stå minst 5 min.

6. Forma bönsmeten till två burgare. Hetta upp rikligt med olivolja i den använda stekpannan och stek burgarna ca 3 min per sida, tills de fått fin färg. Lägg över på en tallrik och torka ur pannan.

7. Rosta hamburgerbröd hastigt i den torra stekpannan. Servera nystekta bönburgare med grönsaker, mixsallad, dressing och klyftpotatis.