



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Halloumiburgare med rostad majskräm och chilipicklad lök

### Chilipicklad lök

Rödlök ½ st  
Röd chili ½-1 st  
🏠 Vatten ½ dl  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk

### Rostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st  
🏠 Bakplåtspapper  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt

### Majskräm

Majs 1 förp  
Matyoghurt 1 dl  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar

### Halloumiburgare

Halloumi 150 g  
Hamburgerbröd 2 st  
Tomat 1 st  
Gemsallad ½ förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Chilipicklad lök:** Skiva rödlök och röd chili tunt. Koka upp vatten, socker och ättiksprit i en kastrull. Rör ner lök och chili och sjud ½ min, eller tills löken börjar mjukna. Ta från värmen och låt stå till servering.
3. **Rostad sötpotatis:** Skär sötpotatis i stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite neutral olja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 18 min, tills sötpotatisen har fått fin färg.
4. **Majskräm:** Häll av majs. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek majsens ca 5 min, eller tills den fått fin färg. Lägg majsens i en mixerbunke och spara pannan. Tillsätt matyoghurt, salt och rikligt med nymald svartpeppar och mixa slätt.
5. **Halloumiburgare:** Skär halloumi i tjocka skivor. Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan och stek halloumin tills den fått fin färg. Lägg åt sidan och rosta hamburgerbröden hastigt i den använda stekpannan.
6. Skiva tomat och bryt blad från gemsalladen. Fyll hamburgerbröden med lite majskräm, sallad, halloumi, tomat och chilipicklad lök. Servera med rostad sötpotatis och resten av majskrämen!

**TIPS!** Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!