



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halloumiburgare med guacamole och pommes frites

Pommes frites

- Bakpotatis 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja ½ tsk
- 🏠 Salt ½ tsk

Guacamole

- Avokado 1 st
- Lime 1 st
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 1 krm

Till servering

- Tomat 1 st
- Rödlök ½ st
- Gurka 1 st
- Halloumi 150 g
- Hamburgerbröd 2 st
- 🏠 Olivolja ½ tsk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pommes frites:** Skär bakpotatis i tunna stavar och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Guacamole:** Halvera, kärna ur och mosa avokado i en skål. Blanda med pressad limesaft, pressad vitlök och salt.
4. Halvera tomat och rödlök, skiva tunt. Skiva gurka. Lägg upp på ett fat.
5. Skär halloumi i 4 tunna skivor. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek halloumin ca 2 min per sida, tills den fått fin färg. Värm sedan hamburgerbröden hastigt med snittytan nedåt i den använda pannan.
6. Fyll bröden med guacamole, halloumi, skivad tomat, rödlök och gurka. Servera med pommes frites och resten av guacamolen.