



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hamburgare med tomatsallad, majskräm och rostad klyftpotatis

Klyftpotatis

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

Majskräm

Majs ½ förp
Gul lök ½ st
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök ½ klyfta
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Salt ½ krm

Tomatsallad

Koriander 20 g
Tomat 1 st
Gul lök ½ st
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Sambal oelek 1 krm
🏠 Salt ½ krm

Hamburgare

Nötfärs 250 g
Linäs tre kryddor 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Tillbehör

Hamburgerbröd 2 st
Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Skär bakpotatis i klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min, rör om efter halva tillagningstiden.
3. **Majskräm:** Hacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs avhållad majs, gul lök och vitlök ca 2 min. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med vitvinsvinäger och salt. Mixa med stavmixer till en grov kräm. Smaka av med lite salt. Spara stekpannan.
4. **Tomatsallad:** Grovhacka koriander. Halvera och skiva tomat och gul lök tunt. Lägg allt i en skål. Blanda med tomatpuré, sambal oelek (efter egen smak) och salt.
5. **Hamburgare:** Skär nötfärs rullpack i 2 jämntjocka skivor. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan. Ta bort plasten och lägg i rullarna, låt fräsa några sekunder. Pressa ner köttet ordentligt med undersidan av en kastrull, till ca 1 cm tjocka hamburgare. Krydda med Linas tre kryddor, salt och lite nymald svartpeppar.
6. Låt steka ca 2 min. Vänd burgarna och krydda även andra sidan. Stek ytterligare ca 2 min, tills de är helt genomstekta.
7. Bre båda hamburgerbrödens snittytor med majskrämen. Fyll med mixsallad, hamburgare och tomatsallad. Servera med ugnrostade potatisklyftor.