



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Burgare med hamburgerdressing och sötpotatisklyftor

Sötpotatisklyftor

Sötpotatis 1 st
Morötter 300 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Hamburgerdressing

Matyoghurt 1 dl

Mild senap 2 tsk

🏠 Ketchup 1 msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Burgare

Nötfärs 250 g

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Grönsaker

Tomat 1 st

Rödlök 1 st

Romansallad ½ st

Till servering

Hamburgerbröd 2 st

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

2. **Sötpotatisklyftor:** Klyfta sötpotatis och morötter på längden. Lägg i en smord ugnform och ringla över lite olivolja. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.

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

4. **Burgare:** Forma nötfärsen till två burgare, krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek burgarna ca 6 min per sida på medelvärme, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).

5. Skiva tomaterna och rödlöken. Dela bladen från romansalladen och lägg upp allt på ett fat.

6. Servera nystekta burgare med hamburgerbröd, grönsaker, dressing, sötpotatis- och morotsklyftor.

TIPS! Rosta gärna brödet hastigt i en torr stekpanna innan servering!