



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Umamiburgare med kalkon, tre sorters lök och potatisklyftor

Potatisklyftor

Potatisklyftor 1 förp
Kruspersilja 20 g
🏠 Olivolja
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt ½ tsk

Picklad rödlök

Rödlök 1 st
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Socker 2 msk
🏠 Ättikspirt (12%) 1 msk

Kalkonburgare

Kalkonfärs 300 g
Riven mozzarella 50 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Karamelliserad lök

Gul lök 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Socker 1 krm
🏠 Salt ½ krm
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Sojamajonnäs

Majonnäs ¼ dl
Japansk soja 1 tsk

Till servering

Silverlök 1 st
Tomat 1 st
Hamburgerbröd 2 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Potatisklyftor:** Lägg potatisklyftor på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 18 min.
3. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Häll vatten, socker och ättikspirt i en liten kastrull och koka upp. Ta kastrullen från värmen. Lägg ner löken och blanda med lagen, låt stå till servering.
4. **Kalkonburgare:** Blanda kalkonfärs med salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Forma till 2 bugare. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek burgarna ca 2 min per sida. Lägg burgarna bredvid potatisen på ugnsplåten och fördela riven mozzarella ovanpå. Tillaga klart i ugnen ca 5 min, tills de är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
5. **Karamelliserad lök:** Skiva gul lök. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och stek löken med socker och salt på låg värme ca 5 min, tills den är riktigt mjuk. Tillsätt vitvinsvinäger och stek ytterligare ca 2 min.
6. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs med japansk soja i en liten skål.
7. Skiva silverlök tunt och lägg i iskallt vatten. Skiva tomat.
8. Finhacka kruspersilja. Blanda persilja med rostad potatis. Fyll hamburgerbröd med kalkonburgare, picklad rödlök, karamelliserad lök, sojamajonnäs, silverlök och tomat.
9. Servera umamiburgaren med potatisklyftor.