



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad pannoumiburgare - ostburgare med örtig coleslaw och sötpotatis

Ugnsrostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st
Chili flakes ½ tsk
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Örtig coleslaw

Vitkål 300 g
Matyoghurt 1 ½ dl
Torkad oregano 1 tsk
Torkad salvia ½ tsk
Dijonsenap ½ msk
🏠 Salt 2 ½ krm
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Flytande honung ca 2 tsk
🏠 Svartpeppar

Chilidressing

🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Ketchup 2 msk
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Pannoumiburgare

Pannoumiburgare 1 förp
Röd paprika 1 st
Hamburgerbröd 2 st
Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skär sötpotatis i klyftor. Strimla vitkål tunt och lägg i en skål. Kärna ur röd paprika, skär i 4 st bitar.
3. **Ugnsrostad sötpotatis:** Lägg sötpotatisklyftorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt, nymald svartpeppar och chili flakes (valfritt). Rosta högt upp i ugnen ca 18 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
4. **Örtig coleslaw:** Blanda vitkålen väl med lite salt. Tillsätt matyoghurt, vitvinsvinäger, torkad oregano, torkad salvia, dijonsenap, honung och lite nymald svartpeppar. Smaka av med lite salt.
5. **Chilidressing:** Blanda tomatpuré, ketchup, sambal oelek (efter egen smak), olivolja, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
6. **Pannoumiburgare:** Hetta upp en grill- eller stekpanna med lite olivolja. Börja med att steka paprikan ca 5 min. Fortsätt sedan steka pannoumiburgarna, ca 2 min per sida, tills osten har fått fin färg och paprikan mjuknat.
7. Rosta gärna hamburgerbröden i en torr stekpanna eller brödrost. Strimla den grillade paprikan.
8. Bred chilidressing på hamburgerbröden. Fyll sedan bröden med örtig coleslaw, mixsallad, pannoumiburgare och grillad paprika. Servera med ugnsrostad sötpotatis. Ät direkt!

TIPS! Passar bra att grilla. Kom ihåg att tända grillen i god tid!