



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Morotsburgare med halloumi och färskost

## Klyftpotatis

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

## Morotsburgare

Morot 1 st

Halloumi 100 g

Vitlök 1 klyfta

🏠 Äggula 1 st

🏠 Ströbröd 2 msk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

## Picklad rödlök

Rödlök 1 st

🏠 Socker 1 msk

🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk

🏠 Vatten 1 dl

## Till servering

Tomat 2 st

Snackgurka 1 st

Färskost ½ förp

Hamburgerbröd 2 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Skär potatis i klyftor och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Morotsburgare:** Skala morot. Grovriv morot och halloumi. Lägg allt i en bunke. Tillsätt äggula, ströbröd, pressad vitlök och lite nymald svartpeppar. Blanda till en smet. Låt stå medan du gör punkt 4.
4. **Picklad rödlök:** Koka upp socker, ättikssprit och vatten i en liten kastrull. Skiva rödlök tunt och lägg ner i den varma lagen. Låt stå till servering.
5. Forma morotssmeten till 2 burgare. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 3 min per sida.
6. Skiva tomat och snackgurka. Bred färskost på hamburgerbröden och fyll med morotsburgare, tomat, gurka och picklad rödlök. Servera med klyftpotatis.