



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsburgare med garam masala, vinägerkockt rödlök och vitlöksdipp

Pommes

Potatis 400 g
Palsternacka 150 g
Paprikapulver ½ msk
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Vinägerkockt rödlök

Rödlök 1 st
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger 2 msk

Vitlöksdipp

Matyoghurt ½ dl
Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt ½ krm
🏠 Svartpeppar

Fläskfärsburgare

Fläskfärs 250 g
Vitlök ½ klyfta
Garam masala 1 tsk
🏠 Ströbröd 1 msk
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk

Tillbehör

Hamburgerbröd 2 st
Babyspenat 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Pommes:** Skär potatis till pommes frites-liknande stavar. Skär palsternacka i tunna stavar. Lägg allt i en ugnform och blanda med lite olivolja, salt och paprikapulver. Rosta i mitten av ugnen ca 20 min.
3. **Vinägerkockt rödlök:** Strimla rödlök tunt. Lägg i en liten kastrull och blanda med socker och vitvinsvinäger. Koka upp och låt sjuda tills vätskan kokat bort. Ställ åt sidan.
4. **Vitlöksdipp:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
5. **Fläskfärsburgare:** Blanda fläskfärs, pressad vitlök, ströbröd, vatten, garam masala, sambal oelek och salt i en bunke. Forma till 2 biffar. Grilla eller stek biffarna ca 4 min per sida, tills burgarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. **Tillbehör:** Värm hamburgerbröden snabbt i en stekpanna eller brödrost.
7. Fyll hamburgerbröd med vitlöksdipp, burgare, babyspenat och vinägerkockt rödlök. Servera med potatis- och palsternackspommes.