



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pannoumburgare - ostburgare med örtig coleslaw och sötpotatis

## Ugnstrostad sötpotatis

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

## Örtig coleslaw

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

## Chilidressing

Tomatpuré 1 msk  
Srirachasås ½ förp  
🏠 Socker ½ tsk  
🏠 Salt ½ krm  
🏠 Svartpeppar

## Pannoumburgare

Pannoumburgare 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. **Ugnstrostad sötpotatis:** Lägg sötpotatis-klyftorna 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, srirachasås (efter egen smak), socker, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
6. **Pannoumburgare:** Hetta upp en grill- eller stekpanna med lite olivolja. Börja med att steka paprikan ca 5 min. Fortsätt sedan steka pannoumburgarna, 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, pannoumburgare och grillad paprika. Servera med ugnstrostad sötpotatis. Ät direkt!