



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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 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

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, srirachasås (efter egen smak), socker, 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!