



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Jureskogs grillostburgare med picklad rödlök, chilibearnaise och rotfruktspommes

Picklad rödlök

Rödlök 1 st

🏠 Socker 2 msk

🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk

🏠 Vatten 3 msk

Rotfruktspommes

Morötter 300 g

Sötpotatis 1 st

Bakpotatis 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Bakplåtspapper 1 st

Grillostburgare

Tomat 1 st

Isbergssallad ½ st

Saltgurka ½ förp

Jalapeño 1 st

Pannoumiburgare 1 förp

Cheddarost ½ förp

Hamburgerbröd 2 st

Chilibearnaise ½ förp

🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt (gärna med mandolin). Blanda socker, ättika och vatten i en kastrull. Koka upp och rör tills sockret löst sig. Dra kastrullen från värmen och lägg i rödlöken. Låt dra till servering. Kan med fördel göras i god tid så att löken får dra en stund.
3. **Rotfruktspommes:** Tvätta morötter, sötpotatis och bakpotatis. Skär dem i tunna stavar och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills rotfrukterna blir gyllenbruna i kanterna. Vänd runt efter halva tiden.
4. **Tillbehör:** Skiva tomat. Plocka salladsblad. Skär saltgurka i skivor. Skär tunna skivor av jalapeño.
5. **Grillostburgare:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Lägg ned pannoumiburgarna och krydda med lite nymald svartpeppar. Stek tills osten blir gyllenbrun. Lägg den skivade cheddarosten på pannoumiburgarna i stekpannan och låt osten smälta på burgaren. Lägg hamburgerbröd med insidan ned i en stekpanna och rosta så att det får fin färg.
6. **Montering:** Bred på chilibearnaisesås på bottenbrödet. Vik ihop salladsblad och tryck till på bottenbrödet, lägg på tomat och pannoumiburgare med cheddar. Avsluta med picklad rödlök, tomat, saltgurka och jalapeño (för en hetare smak) innan locket läggs på.
7. Servera grillostburgare med rotfruktspommes och lite extra chilibearnaisesås.