



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Texas pannoumi burger med avocado mash och kryddiga pomes

## Picklad rödlök

- Rödlök ½ st
- 🏠 Vatten ½ dl
- 🏠 Socker 1 msk
- 🏠 Rödvinvinäger 1 msk

## Kryddiga pomes

- Bakpotatis 1 st
- Lime 1 st
- Paprikapulver 1 tsk
- Chili flakes 1 krm
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olja
- 🏠 Salt ½ tsk

## Avocado mash

- Avokado 1 st
- Chili flakes 1 krm
- 🏠 Salt 1 krm

## Burgare

- Pannoumi 1 förp
- Hamburgerbröd 2 st
- Tomat 2 st
- Mixsallad 30 g
- 🏠 Olivolja

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Koka upp vatten, socker och rödvinvinäger i en kastrull. Rör ner löken och sjud ca ½ min, eller tills den börjar mjukna. Ta från värmen och låt stå till servering.
- Kryddiga pomes:** Skär bakpotatis i stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite neutral olja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills de fått fin färg.
- Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda limeskal, paprikapulver och chili flakes i en skål. Strö kryddblandningen över potatisstavarna direkt när de har tagits ut ur ugnen.
- Avocado mash:** Mosa avokado i en skål. Blanda med pressad saft från halva den använda limen, chili flakes och salt.
- Burgare:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek pannoumi-skivorna tills de fått fin färg, ca 2 min per sida. Värm hamburgerbröden hastigt med snittytan nedåt på grillen eller i den använda stekpannan.
- Skiva tomat. Fyll varma hamburgerbröd med nystekt pannoumi, avocado mash, picklad rödlök, tomat och mixsallad. Servera med kryddiga pomes.

**TIPS!** Passar fint för grillen. Kom ihåg att tända grillen i god tid om du vill grilla!