



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannoumiburgare - ostburgare med örtig coleslaw och sötpotatis

Ugnsrostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st

- Bakplåtspapper 1 st
- Salt ½ tsk
- Chili flakes ½ tsk

Örtig coleslaw

Vitkål 300 g

- Salt 2 ½ krm
- Matyoghurt 1 dl
- Vitvinsvinäger 1 tsk

Torkad oregano 1 tsk

Örtmix ¼ förp

Dijonsenap ½ msk

Flytande honung 1 tsk

Chilidressing

Tomatpuré 1 msk

Srirachasås ½ förp

- Socker ½ tsk
- Salt ½ krm

Pannoumiburgare

Pannoumiburgare 1 förp

Röd paprika 1 st

Hamburgerbröd 2 st

Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vitvinsvinäger

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, örtmix, 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!