

Bedøm retten og læs mere:



Bahn mi burger med syltede grøntsager og chilinudler

Knuste kartofler
400 g kartofler, små
50 g revet cheddar

Syltede grøntsager
½ stykke kinaradise
1 stk gulerod
1 stk skoleagurk
½ stk rød chili
1½ pose hvidvinseddike
1 dl vand ^b
3 spsk sukker ^b

Burgerbøf
½ fed hvidløg
½ bundt forårsløg
300 g hakket gris & kalv
¼ pose majsstivelse
¼-½ pose srirachasauce

Bahn mi burger
2 stk burgerboller
½ pk koriander, frisk
2 poser mayonnaise
½ pose srirachasauce

Det skal du selv have
olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Skær kartoflerne i stykker, ca. 2 cm tykke. Drys med salt og olie. Steg i ovnen i 20-25 min. til de lige nøjagtig er møre.
3. **Syltede grøntsager:** Skræl kinaradise og gulerod. Skær agurk i tynde skiver. Skyl chili og agurk. Bland eddike, vand og sukker i en lille gryde og lad det stå indtil servering.
4. **Burgerbøf:** Pil og riv hvidløg fint. Skyld kødet, majsstivelse, hvidløg, det grønne forårsløg og koriander i en skål. Ælt det hele godt sammen.

TIPS!

5. **Knuste kartofler:** Drys kartoflerne med olie og salt. Steg i ovnen i 20-25 min. til de er møde. Drys med revet cheddar og skær dem i skiver. Steg i ovnen på 180°C i 10-15 min. til de er gule.



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 3 DAGES HOLDBARHED