



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indiska hamburgare med äppel- och lökchutney

Potatisklyftor

- Potatis 400 g
- Salt ½ tsk

Äppel- & lökchutney

- Rödlök ½ st
- Rött äpple 1 st
- Salt 1 krm
- Vitlök 1 klyfta
- Vatten 2 dl
- Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
- Socker ½ msk
- Malen ingefära 2 krm
- Chili flakes 1 krm

Indiska burgare

- Blandfärs 250 g
- Curry 1 tsk
- Salt ½ tsk

Tillbehör

- Tomat 1 st
- Rödlök ½ st
- Hamburgerbröd 2 st
- Mixsallad 30 g
- Matyoghurt ½ dl

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja,
- Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Potatisklyftor:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite neutral olja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min.
- Äppel- och lökchutney:** Tärna rödlök och rött äpple. Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och fräs lök och äpple med salt på medelvärme ca 4 min. Tillsätt pressad vitlök, vatten, vitvinsvinäger, socker, malen ingefära och chili flakes. Koka utan lock ca 8 min, tills äpplet har mjuknat och det mesta av vätskan kokat bort.
- Indiska burgare:** Lägg blandfärs i en bunke och blanda med curry, salt och nymald svartpeppar. Forma färsen till 2 hamburgare. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek burgarna ca 5 min per sida, tills de är helt genomstekta.
- Tillbehör:** Skiva tomat och rödlök. Rosta hamburgerbröd i en torr, het stekpanna.
- Fyll varma hamburgerbröd med matyoghurt, mixsallad, burgare, tomat, rödlök och chutney. Servera med potatisklyftor!

TIPS! Har du tid? Mixa chutneyn grovt med en stavmixer direkt i kastrullen.