



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Okonomiyaki burger med mixede fritter

Det skal du have

1 stk bagekartoffel
1 stk sød kartoffel
1 tsk røget paprika
½ bundt forårsløg
200 g coleslaw-blanding
2 stk æg
½ pk panko
1 pose ketchup
1 spsk sojasauce
1 spsk worcestershire sauce
2 stk brioche burgerbolle
1 stk skoleagurk
2 spsk mayonnaise

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Fritter:** Skræl begge slags kartofler og skær dem i stave på 1 cm tykkelse. Bland dem med røget paprika, salt, peber og lidt olie. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag midt i ovnen ca. 15-20 min.
3. **Okonomiyaki:** Snit forårsløg fint og skyl dem grundigt. Kom dem i en skål og bland med coleslaw-blanding. Pisk æg, 1 spsk vand og panko sammen og tilsæt det til grøntsagsblanding. Rør det grundigt sammen og krydr med salt og kværnet peber. Varm en stegepande op med lidt olie. Form én bøf pr. person på panden og pres dem let. Steg dem ca. 5 min. på hver side.
4. **Okonomi sauce:** Rør ketchup, soja og Worcestershire sauce sammen i en lille skål.
5. Varm burgerbollerne i ovnen et par min. Skyl og skær agurk i skiver.
6. **Anret:** Smør bollerne med saucen og kom okonomiyaki og agurkeskiver i. Servér fritterne til med mayonnaise.