



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 50 g

Majonnäs 2 msk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,

Salt, Socker,

Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **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.

3. **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.

4. **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.

5. **Tillbehör:** Skiva tomat och rödlök. Rosta hamburgerbröd i en torr, het stekpanna.

6. Fyll varma hamburgerbröd med majonnäs, mixsallad, burgare, tomat, rödlök och chutney. Servera med potatisklyftor!

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