



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Báhn mi burger med knuste kartofler, syltede grøntsager og chilimayonnaise

Knuste kartofler

400 g kartofler, medium
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

Báhn 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, så de er omtrent lige store. Kog dem i letsaltet vand ca. 15 min. til de lige nøjagtig er møre.
3. **Syltede grøntsager:** Skræl kinaradise og gulerod og skær i tynde strimler (se tip). Skyl agurk og skær agurk i tynde skiver. Skyl chili og snit i tynde skiver. Læg det hele i en skål. Kom eddike, vand og sukker i en lille gryde og bring det i kog. Hæld lagen over grøntsagerne i skålen og lad det stå indtil servering.
4. **Burgerbøf:** Pil og riv hvidløg fint. Skyl forårsløg og skær i tynde skiver, også det grønne. Kom kødet, majsstivelse, hvidløg, det grønne af forårsløget, sriracha (resten skal bruges senere) og lidt salt i en skål. Ælt det hele godt sammen og form en burgerbøf pr. person.
5. **Knuste kartofler:** Dræn kartoflerne og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Brug bunden af en kop til at knuse kartoflerne. Drys osten jævnt over kartoflerne og bag dem midt i ovnen i 15 min. til de er gyldne.
6. **Burgerbøf - fortsat:** Varm en stor stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg bøfferne i 3-4 min. på hver side til de er gennemstegte.
7. **Báhn mi burger:** Lun bollerne i ovnen i 2-3 min. Skyl koriander, pluk bladene af stilkene. Bland mayonnaise med resten af forårsløgene og sriracha i en skål og smag til med salt og lidt af syltelagen fra grøntsagerne. Saml burgerne som ønsket og servér med knuste kartofler.



TIPS!

Skær kinaradise og gulerødder i tynde strimler med en tyndskræller eller osthøvl. Læg skiverne oven på hinanden og skær dem i tynde strimler med en kniv.