



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Burger med grilløst, pico de gallo og guacamole

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
 1 stk tomat
 1/2 stk rødløg
 1/2 pk koriander, frisk
 1/4+1/4 stk lime
 1/4 tsk chiliflager
 1 stk avocado
 1/2 pose three spices
 2 spsk creme fraiche 18%
 1 pakke halloumi
 2 stk brioche burgerbolle

Det skal du selv have

salt ^b
 olie ^b
 peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C.
2. **Bagte kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i både og læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend dem i lidt olie og og drys med salt. Bag i ovnen i 20-25 min. til de er møre og har fået farve.
3. **Pico de gallo:** Skær tomaterne i tern, hak løg fint og koriander groft. Bland alt i en skål med lidt salt og saften fra 1/4 lime. Smag til med chili efter hvor stærk du ønsker salsaen.
4. **Guacamole:** Del avocado og fjern sten og skal. Blend avocado med limesaft, mexico mix og creme fraiche med en stavblender eller i minihakker. Smag til med salt og peber.
5. **Burger:** Skær 2 skiver halloumi pr. portion. Varm lidt olie op på en pande og steg osten 2-3 min. på hver side til det har fået en pæn gylden farve. Varm bollerne i ovnen.
6. **Anret:** Smør guacamole på underdelen af bollen, læg osten på og top med pico de gallo og afslut med overbollen. Servér med kartoffelbåde og resten af guacamolen.