



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Koreansk smash porkburger med kimchi, koriander och sesamrostad potatis

## Rostad potatis

Potatis 400 g  
● Bakplåtspapper 1 st  
Sesamfrön ½ förp

## Snabb kimchi

Salladskål 300 g  
Morot 1 st  
Riven ingefära ½ förp  
Vitlök 1 klyfta  
Spicy umami 1 förp  
Fisksås 1 förp  
● Socker ½ msk  
Vitvinsvinaäger 15ml 1 påse

## Dressing

BBQ-sås ½ förp  
Sesamfrön ½ förp  
Riven ingefära ½ förp

## Tillbehör

Isbergssallad ½ st  
Hamburgerbröd 2 st  
Koriander 10 g

## Burgare

Fläskfärs 250 g  
Malen ingefära ½ påse  
● Salt 2 krm

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,  
Salt, Socker,  
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, sesamfrön och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Snabb kimchi:** Skär salladskålen i ca 3x3 cm stora bitar. Skala och grovriv morot. Lägg allt i en bunke. Tillsätt riven ingefära, pressad vitlök, spicy umami, fisksås, socker och vitvinsvinaäger. Blanda väl och låt stå till servering.
4. **Dressing:** Blanda BBQ-sås med riven ingefära och sesamfrön.
5. **Tillbehör:** Strimla isbergssallad. Hetta upp en torr stekpanna och rosta hamburgerbröden med snittytan nedåt, tills de fått fin färg.
6. **Burgare:** Dela upp fläskfärsen i 2 jämnstora bollar. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Lägg bollarna i stekpannan, tryck till hårt med en kastrull (se tips!). Krydda med malen ingefära, salt och nymald svartpeppar. Stek ca 2 min per sida, tills de är helt genomstekta.
7. Fyll hamburgerbröd med dressing, sallad, burgare, kimchi och koriander. Servera med rostad potatis.

**TIPS!** För att undvika att köttet fastnar kan du lägga ett ark bakplåtspapper mellan köttet och det du pressar burgaren med.