



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pannoumburgare - ostburgare med örtig coleslaw och sötpotatis

### Ugnsrostad sötpotatis

- Sötpotatis 1 st
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt ½ tsk

### Örtig coleslaw

- Vitkål 300 g
- Salt 2 krm
- Majonnäs ½ dl
- Matyoghurt 150 g
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Örtmix 1 förp
- Dijonsenap 1 msk
- Flytande honung 1 förp

### Chilidressing

- Tomatpuré 1 msk
- Srirachasås ½ förp
- Socker ½ tsk
- Salt ½ krm

### Pannoumburgare

- Pannoumburgare 1 förp
- Röd paprika 1 st
- Hamburgerbröd 2 st
- Mixsallad 50 g

### Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja,
- Salt, Socker,
- Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skär sötpotatis i klyftor. Strimla vitkål tunt och lägg i en skål. Kärna ur röd paprika, skär i 4 st bitar.
3. **Ugnsrostad sötpotatis:** Lägg sötpotatisklyftorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 18 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
4. **Örtig coleslaw:** Blanda vitkålen väl med lite salt. Tillsätt majonnäs, matyoghurt, vitvinsvinäger, örtmix, dijonsenap, honung och lite nymald svartpeppar. Smaka av med lite salt.
5. **Chilidressing:** Blanda tomatpuré, srirachasås (efter egen smak), socker, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
6. **Pannoumburgare:** Hetta upp en grill- eller stekpanna med lite olivolja. Börja med att steka paprikan ca 5 min. Fortsätt sedan steka pannoumburgarna, ca 2 min per sida, tills osten har fått fin färg och paprikan mjuknat.
7. Rosta gärna hamburgerbröden i en torr stekpanna eller brödrost. Strimla den grillade paprikan.
8. Bred chilidressing på hamburgerbröden. Fyll sedan bröden med örtig coleslaw, mixsallad, pannoumburgare och grillad paprika. Servera med ugnsrostad sötpotatis. Ät direkt!