



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
 Vitvinsviner 15ml 1 påse

Dressing

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

Tillbehör

Isbergssallad ⅓ 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 vitvinsvinäger. 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.