



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannoumiburgare med rostad majsdressing och chilipicklad lök

Chilipicklad lök

- Rödlök ½ st
- Röd chili ½-1 st
- Vatten ½ dl
- Socker 1 msk
- Ättiksprit (12%) 1 msk

Rostad sötpotatis

- Sötpotatis 1 st

Majsdressing

- Majs 1 förp
- Gräddfil 150 g
- Salt 2 krm

Pannoumiburgare

- Pannoumi 1 förp
- Hamburgerbröd 2 st
- Tomat 1 st
- Romansallad ½ st

Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%),
- Bakplåtspapper, Olja,
- Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Chilipicklad lök:** Skiva rödlök och röd chili tunt. Koka upp vatten, socker och ättiksprit i en kastrull. Rör ner lök och chili, sjud ½ min. Ta från värmen och låt stå till servering.
3. **Rostad sötpotatis:** Skär sötpotatis i stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite neutral olja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 18 min, tills sötpotatisen har fått fin färg.
4. **Majsdressing:** Häll av majs. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek majsen ca 5 min, eller tills den fått fin färg. Lägg majsen i en mixerbunke och spara pannan. Tillsätt gräddfil, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Mixa slät med stavmixer.
5. **Pannoumiburgare:** Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan och stek pannoumi tills den fått fin färg. Lägg åt sidan och rosta hamburgerbröden hastigt i den använda stekpannan.
6. Skiva tomat och bryt blad från romansallad. Fyll hamburgerbröden med lite majskräm, sallad, pannoumi, tomat och chilipicklad lök. Servera med rostad sötpotatis och resten av majsdressingen!

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!