



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Hamburgare med sötpotatispomes och chilimajonnäs

## Sötpotatis pomes

Sötpotatis 1 st

- Bakplåtspapper 1 st
- Paprikapulver ½ förp

## Till servering

Rödlök 1 st  
 Tomat 1 st  
 Hamburgerbröd 2 st  
 Chilimajonnäs ½ förp  
 Mixsallad 50 g

## Hamburgare

Hamburgare 2 st  
 ● Salt 2 krm

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,  
 Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Sötpotatis pomes:** Skär sötpotatis i pomes frites liknande stavar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt, nymald svartpeppar och paprikapulver. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, rör om efter halva tiden.
3. **Till servering:** Skiva rödlök och tomat tunt.
4. Hetta upp en torr rymlig stekpanna och rosta hamburgerbröden med snittytan nedåt, tills de fått fin färg. Spara stekpannan.
5. **Hamburgare:** Krydda hamburgarna med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olja i den sparade stekpannan. Stek hamburgarna ca 3-4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
6. Fyll hamburgerbröd med chilimajonnäs mixsallad, hamburgare, tomat och rödlök.
7. Servera hamburgare med sötpotatis pomes.