



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Texmex pannoumi burger med avocado mash och kryddiga pomes

## Picklad rödlök

Rödlök ½ st  
● Vatten ½ dl  
● Socker 1 msk  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

## Kryddiga pomes

Bakpotatis 1 st  
● Bakplåtspapper 1 st  
● Salt ½ tsk  
Lime 1 st  
Paprikapulver 1 tsk  
Chili flakes 1 krm

## Avocado mash

Avokado 1 st  
Chili flakes 1 krm  
● Salt 1 krm

## Burgare

Pannoumi 1 förp  
Hamburgerbröd 2 st  
Tomat 2 st  
Mixsallad 50 g

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Koka upp vatten, socker och vitvinsvinäger i en kastrull. Rör ner löken och sjud ca ½ min, eller tills den börjar mjukna. Ta från värmen och låt stå till servering.
3. **Kryddiga pomes:** Skär bakpotatis i stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite neutral olja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills de fått fin färg.
4. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda limeskal, paprikapulver och chili flakes i en skål. Strö kryddblandningen över potatisstavarna direkt när de har tagits ut ur ugnen.
5. **Avocado mash:** Mosa avokado i en skål. Blanda med pressad saft från halva den använda limen, chili flakes och salt.
6. **Burgare:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek pannoumi-skivorna tills de fått fin färg, ca 2 min per sida. Värm hamburgerbröden hastigt med snittytan nedåt på grillen eller i den använda stekpannan.
7. Skiva tomat. Fyll varma hamburgerbröd med nystekt pannoumi, avocado mash, picklad rödlök, tomat och mixsallad. Servera med kryddiga pomes.

**TIPS!** Passar fint för grillen. Kom ihåg att tända grillen i god tid om du vill grilla!