



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Blackbean burger med bbq-sås, rostad potatis och padrones

Rostad potatis och padrons

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Pimientos de padrón 1 förp

Blackbean burger

Svarta bönor 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Rökt chilimix 1½ tsk
● Salt 2 krm
Ströbröd ½ förp
● Vatten 2 msk
Vegetarisk färs 1 förp
Frömix ½ förp

Picklad rödlök

Rödlök 1 st
Vitvinsvinäger 30ml 1 påse
● Socker 2 msk
● Vatten ½ dl

Till servering

Tomat 1 st
Hamburgerbröd 2 st
BBQ-sås 1 förp
Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis och padrons:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper, blanda med lite olja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 10 min. Tillsätt pimientos de padrón till potatisen och ringlar över lite mer olja. Rosta allt ytterligare ca 10 min.
3. **Blackbean burger:** Häll av och skölj svarta bönor, lägg i en bunke. Mosa bönorna lätt med en gaffel eller händerna. Blanda ner pressad vitlök, rökt chilimix, salt, ströbröd, vatten och vegetarisk färs. Blanda väl och låt stå till steg 6.
4. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Lägg i en skål och blanda ner ättika, socker och vatten. Låt stå till servering.
5. **Till servering:** Skiva tomat tunt.
6. **Blackbean burger:** Grovhacka frömix på skärbrädan. Forma färsblandningen till 2 burgare. Lägg ena sidan av burgaren på frömixen och tryck till lite lätt. Hetta upp rikligt med olja i en rymlig stekpanna. Stek burgarna på medelvärme ca 3 min per sida.
7. Fyll hamburgerbröd (se tips!) med BBQ-sås, mixsallad, blackbeanburger, tomat, picklad rödlök och lite mer BBQ-sås. Servera med rostad potatis och padrones.

TIPS! Hetta upp en torr stekpanna och rosta hamburgerbröden med snittytan nedåt, tills de fått fin färg.