



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Texas halloumi burger med avocado mash och kryddiga pommes

Picklad rödlök

Rödlök ½ st

🏠 Vatten ½ dl

🏠 Socker 1 msk

🏠 Rödvinvinäger 1 msk

Kryddiga pommes

Bakpotatis 1 st

Lime 1 st

Paprikapulver 1 tsk

Chili flakes 1 krm

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Neutral olja

🏠 Salt ½ tsk

Avocado mash

Avokado 1 st

Chili flakes 1 krm

🏠 Salt 1 krm

Burgare

Halloumi 200 g

Hamburgerbröd 2 st

Tomat 2 st

Mixsallad 30 g

🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Koka upp vatten, socker och rödvinvinäger 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 pommes:** 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 potatisstavarerna 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:** Dela halloumi i 4 skivor. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumi-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 halloumi, avocado mash, picklad rödlök, tomat och mixsallad. Servera med kryddiga pommes.

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