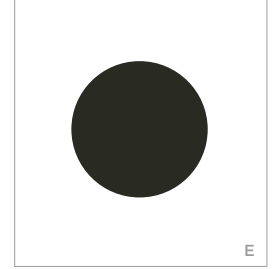




Halloumiburgare

med pomes, picklad lök och gurksalsa

30-35 minuter



Bakpotatis



Rödlök



Salladslök



Gurka



Mynta



Lime



Vitvinsvinäger



Briochebullar



Halloumi



Majonnäs



Salladsmix

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter.

Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, kastrull, bakplåt, skål

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, socker, vatten

Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Bakpotatis	500 g	1000 g
Rödlök	1 st	2 st
Salladslök	2 st	4 st
Gurka	1 st	1 st
Mynta	½ påse	1 påse
Lime	1 st	1 st
Socker*	1 msk	2 msk
Vitvinsvinäger	25 ml	50 ml
Vatten*	1 dl	2 dl
Briochebullar 3) 7) 8) 11) 13)	2 st	4 st
Halloumi 7)	200 g	400 g
Majonnäs 8) 9)	25 g	50 g
Salladsmix	1 påse	1 påse
Salt*, Peppar*, Olivolja*	efter smak & behov	

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100 G	PER PORTION 695 G
Energi	612 kj/146 kcal	4253 kj/1017 kcal
Fett	7 g	52 g
Varav mättat fett	3 g	20 g
Kolhydrat	14 g	100 g
Varav sockerarter	3 g	23 g
Protein	6 g	40 g
Fiber	1 g	7 g
Salt	0,5 g	3,2 g

Allergener

3) Sesam 7) Mjök 8) Ägg 9) Senap 11) Soja 13) Gluten

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se



1. Rosta pommes

Sätt ugnen på 200°C.

Skär **potatis** till **pommes** och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över **olja*** och krydda med **salt*** och **peppar***. Rosta i ugnen i 30-35 min.



4. Laga salsa

Fiska upp **rödlöken** från kastrullen och lägg den i en skål. Låt kastrullen stå kvar och reducera **vinägern** till en tjock sirap.

Lägg **gurka**, **salladslök**, och **mynta** i skålen med **rödlök**.

Låt **sirapen** svalna och häll den sedan över **grönsakerna**, såväl som en skvätt **limejuice**.



2. Förbered frukt & grönt

Skiva **rödlök** och **salladslök** tunt.

Finhacka **gurka** och **myntablad** [½ påse, 2 pers].

Dela **lime** i klyftor.



5. Stek halloumi

Sätt in **briochebullarna** hela i ugnen och värm dem i 3-4 min.

Skär **halloumi** i 1,5-2 cm breda skivor.

Hetta upp en skvätt **olja*** i en stekpanna på medelvärme tillsammans med en skvätt **vatten***. Stek **halloumi** i 4-5 min på varje sida.

TIPS: Håll dock koll på halloumin medan den steks, de blir lätt hårda och torra.



3. Pickla lök

Hetta upp **socker***, **vinäger** och **vatten*** (se ingredienslistan) i en liten kastrull.

Tillsätt **rödlök** när **sockret** har smält och låt sjuda i ca 2 min.



6. Servera

Dela **briochebullarna** och bre **majonnäs** på både topp och botten.

Bygg din **burgare** med **salladsmix**, **halloumskivor** och hemlagad **salsa**.

Servera med **pommes** och **limeklyftor** vid sidan av.

Smaklig måltid!