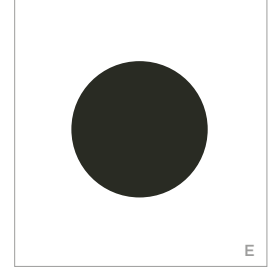




Halloumiburgare med pommes och gurksalsa

30-40 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*	100 ml	200 ml
Briochebullar 7) 8) 13) 17) 25)	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

7) Mjök 8) Ägg 9) Senap 13) Gluten
Kan innehålla spår av 17) Sesam 25) Soja

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
2020-V41



Rosta pommes

Sätt ugnen på 220°C/200°C varmluft.

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



Förbered frukt & grönt

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

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

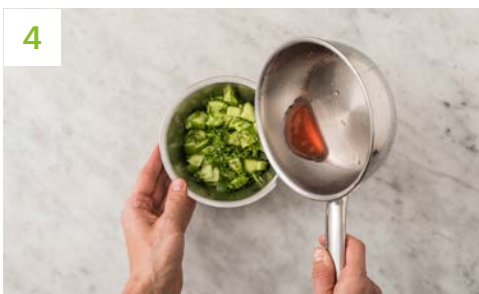
Dela **lime** i klyftor.



Pickla rödlök

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.

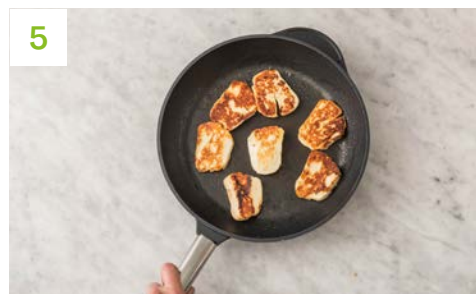


Laga salsa

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**.



Stek halloumi

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

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

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



6. Servera

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

Bygg din **burgare** med **salladsmix**, **halloumi** och **gurksalsa**.

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

Smaklig måltid!