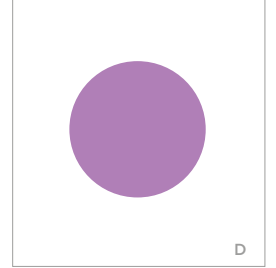




# Halloumiburgare med pommes och gurksalsa

30-40 minuter



Mynta



Rödlök



Salladslök



Gurka



Ekologisk Lime



Vitvinsväger



Briochebullar



Halloumi



Majonnäs



Salladsmix



Potatis

## Nu kör vi

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

## Köksredskap

Bakplåt, kastrull, stekpanna

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, socker, vatten

## Ingredienser

	2 P	4 P
Potatis	500 g	1000 g
Rödlök	1 st	2 st
Salladslök	1 st	2 st
Gurka	1 st	1 st
Mynta	1 påse	1 påse
Lime, ekologisk	1 st	1 st
Salladsmix	60 g	100 g
Socker* (steg 3)	1 msk	2 msk
Vitvinsvinäger	25 ml	50 ml
Vatten* (steg 3)	1 dl	2 dl
Briochebullar <b>7) 8) 13) 17) 25)</b>	2 st	4 st
Halloumi <b>7)</b>	200 g	400 g
Majonnäs <b>8) 9)</b>	25 g	50 g

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 670 g
Energi	626 kJ/150 kcal	4195 kJ/1003 kcal
Fett	8 g	52 g
Varav mättat fett	3 g	20 g
Kolhydrat	15 g	98 g
Varav sockerarter	3 g	22 g
Protein	6 g	40 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	½ g	3,2 g

## Allergener

**7) Mjölkl 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](mailto:hej@hellofresh.se)  
2021-V27



## Laga pommes

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft.

Skär **potatis** i 1 cm tjocka pommes och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över **olivolja\*** och krydda med **salt\*** och **peppar\***. Rosta i ugnen i 25-30 min.



## Förbered frukt & grönt

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

Finhacka **gurka** och **myntablåd**.

Dela **lime** i klyftor.

Skölj **salladsmix**.



## Pickla rödlök

Hetta upp **socker\*** [1 msk | 2 msk], **vitvinsvinäger** och **vatten\*** [1 dl | 2 dl] i en liten kastrull.

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



## Förbered salsa

Fiska upp **rödlöken** från kastrullen och lägg den i en skål. Låt kastrullen stå kvar och **vinägern** reducera med **hälften**.

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

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

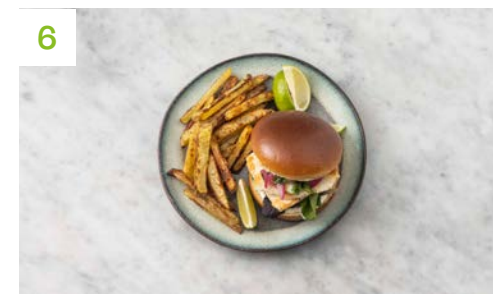


## Stek halloumi

Värm upp **briochebullar** hela i ugnen i 3-4 min.

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

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



## Servera

Dela **briochebullar** 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!

Hello halloumi!

Visste du att du kan frysa in Halloumi? Skiva osten innan så kan du enkelt ta fram rätt antal skivor och slipper spill.