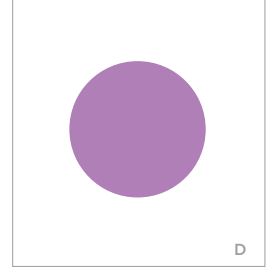




Halloumiburgare med krämig pestodressing och klyftpotatis

25-35 minuter



Balsamvinäger



Halloumi



Briochebullar



Pesto



Tomat



Lök



Salladsmix



Potatis



Majonnäs

Nu kör vi

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

Köksredskap

Stekpanna, bakplåt

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, vatten, socker

Ingredienser

	2 P	4 P
Potatis	500 g	1000 g
Halloumi 7	200 g	400 g
Lök	1 st	2 st
Tomat	1 st	2 st
Balsamvinäger 14	15 ml	25 ml
Vatten* (steg 3)	2 msk	4 msk
Socker* (steg 3)	efter smak och behov	
Pesto, grön 7 14	½ paket	1 paket
Majonnäs 8 9	50 g	100 g
Salladsmix	½ påse	1 påse
Briochebullar 7 8 13 16 17 25	2 st	4 st

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 588 g
Energi	732 kJ/175 kcal	4302 kJ/1028 kcal
Fett	9 g	55 g
Varav mättat fett	3 g	19 g
Kolhydrat	16 g	96 g
Varav sockerarter	3 g	16 g
Protein	6 g	37 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	0,7 g	4,1 g

Allergener

7) Mjök **8**) Ägg **9**) Senap **13**) Gluten **14**) Sulfiter
Kan innehålla spår av: **16**) Nötter **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.

Pesto ingredienslista: Rapsolja, örter, kryddor, pinjefrön, spenat, ost (**MJÖLK**, salt, startkultur, microbiell löpe), vit balsamvinäger (**SULFATER**), salt, koncentrerad druvmust, socker, vatten, lökpulver, antioxidationsmedel (citronsyra), konserveringsmedel (mjölksyra och kaliumsorbat), naturlig arom.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V49



Baka klyftpotatis

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft.

Skär **potatis** (oskalad) i 1 cm breda klyftor. Placera dem på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med **olivolja***, **salt*** och **peppar***. Baka i 25-30 min.



Förbered halloumi

Skär **halloumi** i tunna skivor (3 per pers).

Skär **lök** och **tomat** i tunna skivor.



Karamellisera lök

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stekpanna på medelvärme. Stek **lök** under omrörning i 5-6 min.

Rör i **balsamvinäger**, **vatten*** [2 msk | 4 msk] och en nypa **socker***. Stek i 3-5 min, och lägg över i en liten skål.



Blanda pestodressing

Blanda **pesto** och **majonnäs** i en liten skål.

Skölj **salladsmix** [½ påse, 2P].



Värm bröd

Värm **hamburgerbröd** på gallret i ugnen i 3 min, när det återstår 5 min av potatisens tillagningstid.

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stekpanna på medelhög värme. Stek **halloumi** i 2 min per sida.



Servera

Dela **bröden** på mitten och bre på **pestodressing**. Toppa med **salladsmix**, **tomatskivor**, **halloumi** och **karamelliserad lök**. Servera med **klyftpotatis** och resterande **salladsmix**.

Smaklig måltid!