



Lammfärsburgare i pitabröd med salsa och chutneyfraiche

Kock: **Monika Österheim** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Plockmat när det är som bäst! Här stoppar vi burgarna i pitabröd och de får gott sällskap av tomat- och avokadosalsa och en klick sötsyrlig chutneyfraiche.



INGREDIENSER

500 g lammfärs
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
0.5 msk spiskummin
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör till pannan
TOMAT- OCH AVOKADOSALSA
4 kvisttomater
2 avokador
1 röd lök
1 dl grovhackad bladpersilja

1 msk färskpressad citronsaft
1-2 vitlöksklyftor, pressade
2 tsk strösocker
flingsalt och nymalen svartpeppar

CHUTNEYFRAICHE

2 dl creme fraiche
1-2 msk mango chutney

TILL SERVERING

8 pitabröd
1 påse provensalsk sallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med salsan. Tärna tomaterna. Skala, kärna ur och tärna avokadon. Skala och finhacka den röda löken. Grovhacka persiljan. Blanda samman i en skål. Pressa över citronsaft och smaka av med pressad vitlök, socker, salt och peppar. Låt stå framme till serveringen.
- 2** Vänd ihop crème fraiche och mango chutney. Ställ kallt fram till servering.
- 3** Skala och finhacka lök och vitlök till burgarna. Blanda neri lammfärsen tillsammans med kummin, salt och peppar. Forma 8 burgare. Hetta upp smör i en panna och stek burgarna i 3-4 minuter på varje sida.
- 4** Värm pitabröden enligt anvisning på paketet och fyll dem sedan med sallad, burgare, tomat- och avokadosalsa samt chutneyfraiche.