LAMM

Lammfärsburgare i pitabröd med salsa och chutneyfraiche

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

35

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.