



Ankburgare med lökringar

En saftig och smakrik lyxburgare där mört ank-kött får nytt liv med en het kimchimajonnäs och hemgjorda lökringar med rökig chipotlemajonnäs.

Ingredienser (4 st)

- 4 hamburgerbröd
- 2 confiterade anklår
- 1 burk kimchi
- 200 g majonnäs
- 1 st grönsallat (t. ex, romansallat eller hjärtsallat)
- 4 lökar
- 2,5 dl mjölk
- 1 förpackning panko-ströbröd
- 2 ägg
- 4-6 msk vetemjöl
- 1-2 st. chipotle-chili
- 1 citron
- 1 vitlöksklyfta
- Neutral olja till fritering
- Salt
- Peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader varmluft.

Lökringar

Skala löken och skär dem i tjocka ringar. Lägg sedan lökringarna i en skål och låt dem vila i ca. 10-15 min.

Vispa äggen och vänd lökringarna först i mjöl, sedan ägg och till sist panko, tills de är helt täckta. Lägg dem sedan på en tallrik.

Kimchi- och chipotlemajo

Blanda 4 stora skedar kimchi med hälften av majonnäsen i en skål (det går utmärkt att byta ut majonnäs mot till exempel grekisk yoghurt).

Blanda resten av majonnäsen med finhackad chipotlechili, finrivet citronskal och finhackad vitlök. Smaka av med citronsaft.

Anka och lökringar

Dra köttet från anklåren och lägg det i en ugnsfast form. Tillaga i ugnen på 200 grader i ca 15-20 minuter.

Medan ankan är i ugnen - hetta upp rikligt med olja i en tjockbottnad kastrull. Friterar lökringarna gyllene i oljan, några åt gången, och lägg dem sedan åt sidan på ett ark hushållspapper.

Servering

Skölj sallaten och plocka eller skär bladen i bitar. Värm hamburgerbröden i ugnen eller i stekpannan och bygg dina burgare med krispig sallat, kimchimajonnäs och knaprigt ank-kött. Servera lökringar med chipotlemajonnäs till.

