**Sötpotatisburgare med tranbärsketchup**

**Ingredienser för 4 portioner:**

1 lök

250 g färska tranbär från USA

50 g socker

60 ml rödvinsvinäger

1 knivsudd malen kanel

1 knivsudd cayennepeppar

600 g sötpotatis från USA

50 g torkade tranbär från USA

175 g färskost

salt

peppar

50 g gemsallad

250 g haloumi (grillost)

4 persiljekvistar

4 korianderkvistar

250 g havregryn

1 ägg (medelstort)

6 msk olja

4 ciabattabröd (à ca 100 g)

**Tillagning:**

1. Ketchup: Skala och tärna löken fint. Ansa och skölj färska tranbär. Lägg i en kastrull tillsammans med lök och 60 ml vatten. Koka upp och låt sjuda under lock i ca 15 minuter. Häll upp i en sil, låt rinna av och lägg sedan tillbaka lök och tranbär i kastrullen. Tillsätt socker, vinäger, kanel och cayennepeppar. Koka upp och låt reduceras på svag värme i ca 10 minuter.
2. Skala och skölj under tiden sötpotatis och skär i bitar. Koka i saltat vatten i ca 20 minuter.
3. Hacka torkade tranbär och blanda med färskost. Smaka av med salt och peppar. Ställ kallt. Smaka av ketchupen med salt och peppar. Häll upp i en skål och låt svalna.
4. Ansa och skölj salladen och skär den i munsbitar. Klapptorka haloumin och skär den sedan i 8 tunna skivor. Skölj och skaka kryddörterna torra. Nyp av och finhacka bladen. Häll av sötpotatisen och låt svalna. Stompa potatisen, blanda med 150 g havregryn, ägg och kryddörter. Salta och peppra. Forma 4 burgare (ca 1 cm tjocka) av potatismassan och vänd i resten av havregrynen.
5. Värm 4 msk olja i en stor stekpanna. Stek sötpotatisburgarna på båda sidor i ca

3 minuter. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper. Värm 2 msk olja i den varma stekpannan. Stek haloumiskivorna i ca 3 minuter. Vänd på dem då och då. Ta upp och lägg på sötpotatisburgarna. Halvera bröden på längden. Bred transbärsfärskost på båda halvorna. Lägg sallad, sötpotatisburgare och haloumi på den undre brödhalvan. Tillsätt lite ketchup. Toppa med den övre brödhalvan. Ställ fram resten av ketchupen vid servering.

**Tillagning:** ca 1 1/2 timme

**Näringsinnehåll per portion:**

Energi: 830 kcal/3480 kJ

Protein: 27 g

Fett: 33 g

Kolhydrater: 101 g