



## Andeburger med løgringe

En saftig og smagfuld luksusburger, hvor mørt andekød får nyt liv med spicy kimchi-mayo og hjemmelavede løgringe med røget chipotle-mayo. Perfekt, hvis du har rester af and fra mortensaften eller jul – eller bare vil forkæle dig selv.

### Ingredienser (4 stk)

- 4 burgerboller
- 2 confiterede andelår (eller rester af and)
- 1 glas kimchi
- 200 g mayonnaise
- 1 stk. sprød salat (romaine eller hjertesalat)
- 4 løg
- 2,5 dl. mælk
- 1 ps. panko rasp
- 2 æg
- 4-6 spsk. hvedemel
- 1-2 stk. chipotle-chili
- 1 citron
- 1 fed hvidløg
- Neutral olie til fritering
- Salt
- Peber

### Sådan gør du:

Tænd først ovnen på 200 grader varmluft.

#### Løgringe

1. Pil løgene og skær dem i tykke ringe, der adskilles.
2. Læg løgene i en skål og lad dem trække i mælk i ca. 10 - 15 minutter.
3. Pisk æggene sammen.
4. Vend herefter løgringene først i mel, så i æg og til sidst i panko, så de er helt dækkede.
5. Læg dem til side på en tallerken.

#### Kimchi-mayo og chipotle-mayo

1. Vend 4 store skefulde kimchi sammen med halvdelen af mayonnaisen i en skål (vil du have en lettere udgave kan du erstatte mayonnaisen med græsk yoghurt.)
2. Vend resten af mayonnaisen sammen med meget finthakket chipotle-chili, fintrevet citronskal og finthakket hvidløg.
3. Smag til med citronsaft.

#### And og løgringe fortsat

1. Pil kødet fra andelårene over i et ildfast fad og giv det et godt skud i ovnen ved 200 gr. i ca. 15 - 20 min.
2. Mens anden er i ovnen, sættes en gryde med rigeligt olie på komfuret og varmes op. Friter løgringene gyldne i olien nogle stykker ad gangen, og læg dem til side på et stykke køkkenrulle eller fedtsugende papir.

#### Servering

Skyl salaten og pluk eller skær bladene i grove stykker. Lun burgerbollerne i oven eller på panden og byg dine burgere med sprød salat, kimchi-mayo og sprødt andekød. Server løgringe med chipotle-mayo til.