

## Inköpslista v.14

"dina favorittillbehör till hamburgare",  
förslagsvis hamburgarebröd, ost, ketchup, senap,  
sallad, tomater. Se i receptet vad som ingår i listan.

3 gula lökar  
3 röda lökar  
2 schalottelökar  
2 vitlöksklyftor  
7 tomater  
1/2 gurka  
1/2 huvud isbergssallad  
1 citron + 2 msk citronjuice  
liten knippe gräslök

0,5 dl tomatpuré  
0,5 tsk tabasco (ev)  
1 msk vitvinsvinäger  
1 tsk dijonsenap  
2,5 dl matolja  
olivolja  
1 dl ättika 12%  
2 dl socker (picklad rödlök)

4 pitabröd  
4 ark aluminiumfolie  
ris eller bulgur (till stroganoffen)  
140g bacon

smör och olja att steka i  
2 dl smetana eller creme fraiche (stroganoff)  
2 dl gräddfil (tillbehör fisk)  
3-4 dl tjock yoghurt (vitlökssås)

chiliflakes, -pulver, -pasta (till chilimajonäs)  
salt och flingsalt ( eller endast vanligt salt)  
vit- och svartpeppar  
1 msk oregano  
1 tsk timjan  
paprikapulver

## *Lyxstroganoff* *med knapestekt bacon*

4p

140g bacon  
1 älgfalukorv  
1 gul lök  
olja att steka i  
0,5 dl tomatpuré  
1 krm paprikapulver  
2 dl smetana eller crème fraîche  
ev. lite vatten  
salt och svartpeppar

*Tillbehör:*  
ris eller bulgur

Skär baconet i små bitar och stek det tills det blir knaper stekt. Placera på ett papper för att torka upp fett.

Skär falukorven i 1x1 cm stora bitar, hacka löken fint.

Stek korven i lite olja i ca 4 min, tillsätt löken och stek alltsammans i ca 2 min till. Tillsätt tomatpurén, paprikapulvret och smetanan/creme fraichen. Späd ev. grytan med lite vatten för önskad konsistens. Smaka av med lite salt och peppar.

Servera stroganoffen med ris eller bulgur.