

## Cashewburgare.



4 portioner

100 g naturella cashewnötter

1 ½ dl riven lagrad ost

1 ½ dl ströbröd

3 ägg

2 msk vatten

1 tsk salt

3 msk neutral olja till stekning

### **Till servering:**

4 skivor surdegsbröd

30 g rucolasallad

1 dl turkisk yoghurt

2 skivade tomater

½ skivad rödlök

1 dl ajvar relish

Pommes klyftpotatis. eller Pommes frites

**Gör så här:**

Mixa nöterna fint i en matberedare. Blanda nöterna med resten av ingredienserna till en jämn smet.

Forma smeten till fyra burgare och stek 2 -3 minuter per sida i en stekpanna med olja

Värm bröden någon minut per sida. Bygg burgare mellan bröden och varva cachewburgare med rucola, yoghurt, tomater och rödlöksringar. Toppa med ajvar