Oppskrift

Slik lager du crispy burger og urtedressing



Ingenting er bedre enn en skikkelig crispy kyllingburger! Slik lager du retten hjemme og vi gir deg fremgangsmåten for å lykkes med en saftig og crispy burger.

1

Start med urtedressing

Bland crème fraîche i en liten bolle for å få en jevn konsistens. Tilsett finhakket eller presset hvitløk og rør det inn. Press litt fersk sitronsaft (ca. 1 teskje) og bland det sammen med crème fraîchen.

Finhakk urtene du vil bruke og rør dem inn.

Smak til med salt og pepper, og juster eventuelt med mer sitron, urter eller krydder etter smak.

For å få frem de beste smakene, la dressingen stå i kjøleskapet i minst 15-30 minutter før servering.

2

Slik steker du crispy burger

Crispy burgeren stekes i stekepanne med litt olje på middels varme ca. 8 min på hver side, eller til produktet er gjennomvarmet.

Crispy burger kan også stekes i stekeovn på 180°c i ca 20 min, eller til produktet er gjennomvarmet. For sprøest resultat anbefaler vi å steke i panne med olje.

3

Tilbered topping mens burgeren stekes

Skjær opp løk og tomater i skiver, riv opp salatblader og rist burgerbrødet, stek det i pannen eller sett i en varm ovn i noen minutter.

4

Bygg burgeren og nyt

Legg løk, tomater, crispysalat og urtedressing sammen med crispyburgeren i burgerbrødene, og nyt en sprø og saftig burger!

Ingredienser

Du trenger

Crispy burger - 1pk

Urtedressing

Crème fraîche	1 dl
Hvitløk	1 fedd
Sitronsaft	1 ts
Friske urter (dill, gressløk, persille)	1 ss
Salt & Pepper	Etter smak

Tilbehør

Rødløk	1 stk
Tomater	1-2 stk
Crispisalat	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose