Oppskrift

# Kyllingburger med Halloumi ost,eple og tomatsalsa



Hvordan lage kyllingburger med kjøttdeig? Det er enklere enn du tror og en burger for deg som ønsker en ny vri! Dette er en smakfull hamburger med halloumi ost og frisk tomatsalsa.

1

## Slik lager du tomatsalsa

Finhakk eple, tomater og basilikum. Ha det i en bolle sammen med litt olje og salt. Sett til siden.

Lag hamburgersaus. Bland sammen cremfraishe, sitronsaft og sitronskall. Smak til med salt og pepper.

2

## Slik steker du halloumi

Del opp halloumi i skiver. Stek på middels varme i tørr panne til de blir gyldne.

3

## Slik lager du kyllingburger

Ha kyllingkjøttdeig, egg, salt og pepper i en bolle.

Bland alt godt sammen til en burgermasse og form til fire runde burgere.

Varm opp stekepannen til middels varme. Stek kyllingburgerne i ca fem minutter på hver side, til de er gjennomstekt.

4

## Servering

Ha sitrondressingen på hamburgerbrødet og topp med salat, kyllingburger. stekt halloumi og tomatsalsa. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Produkter i denne oppskriften

xNg Kyllingkjøttdeig u/Salt 400g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

#### Kyllingburger

| | |
|---|---|
| kjøttdeig av kylling | 400 g |
| PRIOR egg | 1 stk |
| Salt & Pepper | |

#### Salsa

| | |
|---|---|
| Eple | 1 stk |
| Tomater | 150 g |
| Basilikum | 1 neve |
| Olivenolje | |
| Salt & Pepper | |

#### Burgersaus

| | |
|---|---|
| Crème fraîche | 1 dl |
| Sitronsaft | 1 ss |
| Finrevet sitronskall | 1 ss |
| Salt & Pepper | |

#### Til servering

| | |
|---|---|
| Ruccola | 1 neve |

### Allergener

Melkeprotein inkl laktose