



Oppskrift

Hjemmelaget kyllingburger med majones og potetbåter



Slik lager du hjemmelaget burger av kyllingfilet med karrimajones og potetbåter! Det er enklere enn du tror og blir alltid saftig og godt.

1

Slik gjør du

Begynn med potetene. Del dem opp i båter og ha over litt olje, strø over litt salt. Stekes i ovnen på 200 grader i ca. 30 min.

2

Slik lager du karrimajones

Bland sammen majones, raspet hvitløk, karri, salt og pepper.

Skjær fennikel, agurk og eple i tynne skiver og legg dem i litt kaldt vann i kjøleskapet så de blir ekstra sprø. Skjær rødløken i ringer.

3

Stek kyllingfilet

Stek kyllingskivene gylne i en panne med litt smør, 3 min på hver side. Smak til med salt og pepper.

4

Servering

Rist brødet lett i en varm tørr panne, eller i brødristeren.

Server kyllingen i burgerbrød sammen med karri-majones, grønnsaker og rødløk. Serveres med potetbåter og rømme med frisk dill. Vel bekomme, hilsen
PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	4 halve fileter
Hamburgerbrød	4 stk
Majones	2 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Karri	1 ts
Salt & Pepper	
Fennikel	0,5 stk
Agurk	0,33 stk
Grønne epler	1 stk
Rødløk	1 stk
Poteter	500 g
Olje	2 ss
Salt & Pepper	
Rømme	2 dl
dill	1 neve

Allergener

Gluten

- Melkeprotein inkl laktose