



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinglasert kyllingburger med lettsyltede grønnsaker, chilimajones og spicy poteter

Spicy poteter

350 g poteter
½ pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili

Lettsyltede grønnsaker

½ stk agurk
1 stk gulrot
½ stk rødløk
1 stk lime
½ ts sukker ^B

Hoisinglaserte

kyllingburgere

300 g kyllingburgere
½ pakke hoisinsaus
½ pakke peanøtter

Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

Til servering

½–1 bunt koriander
½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Spicy poteter:** Skyll og kutt potetene i store biter. Fordel potetbitene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn ingefærblandingen. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, og snu potetene 1–2 ganger underveis i steketiden. Krydre med litt salt.
3. **Lettsyltede grønnsaker:** Skyll agurken og skrell gulroten. Kutt agurken og gulroten i strimler på langs med en osthøvel eller mandolin. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha løken i en skål og vend inn saften fra limen og ½ ts sukker. La stå å trekke til resten av retten er klar, og vend inn agurk- og gulrotstrimlene rett før servering.
4. **Hoisinglaserte kyllingburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side. Pensle burgerne med hoisinsausen på begge sider, og strø over peanøttene.
5. **Hamburgerbrød:** Varm brødene i ovnen i omtrent 2 minutter.
6. **Til servering:** Skyll og tørk korianderen. Sett sammen hamburgerne av hamburgerbrødene, chilimajonesen, de lettsyltede grønnsakene, korianderen og burgerne. Server potetene til retten.