



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Crispy chicken burger med jalapeño, rödlök och bagnaïse

Tillbehör

Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Jalapeño 1 st
Hamburgerbröd 2 st
Bagnaïse ½ förp

Kålsallad

Strimlad vitkål 150 g
Senapsvinägrett 1 förp
● Salt ½ krm

Crispy chicken burger

Minutfilé 300 g
● Salt ½ tsk
Panko 1 förp
● Ägg 1 st

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt,
Svartpeppar*, Vetemjöl*

- 1. Tillbehör:** Skiva tomat och rödlök. Skär tunna skivor av jalapeño.
- 2. Kålsallad:** Lägg strimlad vitkål i en skål och blanda med senapsvinägrett och salt.
- 3. Crispy chicken burger:** Krydda minutfilé med salt och nymald svartpeppar. Ta fram tre tallrikar. Häll vetemjöl på den ena, panko på den andra och vispa upp ett ägg i den tredje. Vänd kycklingen först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i panko.
- 4.** Hetta upp olja i en stekpanna. Stek panerad kyckling på medelvärme ca 3-4 min per sida, tills de är fräsiga, gyllenbruna och genomstekta.
- 5.** Om ni vill, varm hamburgerbröden hastigt i en stekpanna. Fyll hamburgerbröden med bagnaïse, lite kålsallad, fräsigt kyckling, tomat, rödlök och jalapeño. Servera med resten av kålsalladen.