



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Crispy kyllingeburger med ovnkartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
2 stk kyllingebryster
1 pose panering med
cornflakes
1 tsk paprika
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
1 stk hjertesalat
½ stk rødløg
2 stk mørke fuldkornsboller
1 pose aioli

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Ovnbagte kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Del kartoflerne i to, kom lidt olie på og krydr med salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 20 min.
- 2. Crispy kylling:** Læg kyllingebrysterne mellem to stykker bagepapir og bank dem flade til ca. 1 cm med en kødhammer, kaserolle eller med hånden. Kom panering med cornflakes i en dyb tallerken og bland med paprika, lidt salt og peber. Tryk kyllingen godt ned i blandingen, så hele stykket dækkes. Dryp med lidt olie og bag ca. 15 min. til kyllingen er gylden og gennemstegt.
- 3. Grønt:** Skyl alle grøntsagerne og pil rødløg. Skær tomat, agurk og løg i tynde skiver og snit salaten groft.
- 4. Burgerbrød:** Flæk bollerne og læg dem i ovnen sammen med kartofler og kylling de sidste 5 min.
- 5. Anret:** Byg en burger, som du bedst kan lide den med bolle, salat, kylling, tomat, agurk og aioli. Servér ovnbagte kartofler til.