



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bbq kyllingburger i brioche med eple- og rødkålslaw, sylteagurk og discofries

Discofries

350 g poteter
1 stk Grana Padano
½-1 pakke trøffelolje

Sylteagurk

1 pose hvitvinseddik 30ml
½-1 pakke kryddermiks med sennep og dill
½ stk agurk
½ dl vann ^B
2 ss sukker ^B

Eple- og kålslaw

½ stk grønt eple
100 g finsnittet rødkål
½-1 pakke hvitløksdressing

Bbq kyllingburger og brioche

300 g kyllingburgere
½-1 pakke bbq saus
2 stk brioche hamburgerbrød

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Discofries:** Kutt potetene i tynne staver. Fordel stavene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje og salt. Stek friesene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gygne og sprø. Krydre de ferdige friesene med sort pepper, ringle over ønsket mengde trøffelolje og riv osten over.
4. **Sylteagurk:** Ha eddiken, vannet, sukkeret og kryddermiksen i en kjele, og kok i ca. 2 minutter. Kutt agurken i tynne skiver. Ha agurkskivene i et sylteglass eller en skål og hell syltelaken over. La det stå frem til servering.
5. **Eple- og kålslaw:** Kutt eplet i tynne strimler, eller grovriv det på et rivjern. Vend sammen eplet, kålen og dressingen i en bolle, og krydre med litt salt og pepper.
6. **Bbq kyllingburger og brioche:** Pensle burgerne med litt olje og grill dem over direkte varme i ca. 3 minutter på hver side. Pensle burgerne med barbequesausen mot slutten. Del briochebrødene i to og varm dem over indirekte varme i ca. 1 minutt på hver side.
7. **Servering:** Fyll burgerbrødene med eple- og kålslaw, kyllingburgere og sylteagurk. Server discofriesene til.

TIPS!

Kyllingburgerne kan stekes i litt olje i en stekepanne på høy varme i ca. 2 minutter på hver side, og brødene kan varmes i ovnen sammen med potetene i 1 minutt.