



## Grillet BBQ-kyllingeburger med tomatsalsa og gnavegrønt

### Det skal du bruge

2 stk tomater  
½ stk rødløg  
½ pose tomatsalsa  
1 pose ketchup  
2 stk kyllingebryster  
½ pose bbq-sauce  
1 stk skoleagurk  
2 stk gulerødder  
2 stk brioche burgerboller  
1 stk hjertesalat

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
2. **Tomatsalsa:** Skyl tomaterne, skær dem i små tern og afdryp dem i en sigte, så det meste af væden drypper fra. Pil og hak rødløg fint. Rør tomat, rødløg, salsa og ketchup sammen i en skål og krydr med salt og peber.
3. **BBQ-kylling:** Læg kyllingebrysterne mellem to stykker bagepapir og bank dem flade til ca. 1 cm med en kødhammer, kaserolle eller med hånden. Pensl kødet på begge sider med barbecuesauce. Læg kyllingen på grillen eller steg dem på en (grill)pande med lidt olie i 2-3 min. på hver side til de er gennemstegte. Tag kødet af varmen og krydr med salt og peber.
4. **Gnavegrønt:** Skyl agurk og gulerødder og skær i stave.
5. **Burger:** Flæk burgerbollerne og lun dem på grillen eller på en brødrister. Skyl og tør salaten og pluk den i blade. Læg burgeren sammen med salatblade, kylling og tomatsalsa.

Billedet kan afvige noget fra beskriften.