

Oppskrift

Kyllingburger med karrimajones, potetbåter og dillrømme



Del potetene opp i båter og ha over litt olje, strø over litt salt. Stekes i ovnen på 200 °C i ca. 30 min.

2

Karrimajones

Bland sammen majones, raspet hvitløk, karri, salt og pepper.

3

Skjær fennikel, agurk og eple i tynne skiver og legg dem i litt kaldt vann i kjøleskapet så de blir ekstra sprø. Skjær rødløken i ringer. Stek kyllingen gyllen i en panne med litt smør. Smak til med salt og pepper.

4

Rist brødet lett i en varm tørr panne.

5

Server kyllingfilet i burgerbrød sammen med karrimajones, grønnsaker og rødløk.
Serveres med potetbåter og rømme med frisk dill.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Økonomi 5kg Fr Enh



Ingredienser

Matboden kyllingfilet	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Majones	2 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Karri	1 ts
Salt og pepper	
Fennikel	0,5 stk
Agurk	0,33 stk
Grønt eple	1 stk

Rødløk	1 stk
Poteter	500 g
Olje	2 ss
Rømme	2 dl
Dill	1 neve