

Oppskrift

Kyllingburger med guacamole



1

Lag guacamole ved å dele tomat i to. Skrap ut kjernen og skjær tomatkjøttet i små biter. Finsnitt vårløk. Mos avokado med limesaft, tabascosaus, salt og pepper og vend

inn tomat, vårløk og koriander.

2

Friter kyllingburgerne. Vi anbefaler å bruke 180 °C i 3,5 min (fra fryst tilstand).

3

Server i hamburgerbrød med salat, tomat, guacamole og rømmedressing.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingburger Panert 120g 5kg Fr Enh



Ingredienser

Guacamole

Tomater

2 stk

Vårløk

1 stk

Guacamole

Kyllingburger

Avokado 2 stk

Lime 1 stk

Tabascosaus

Salt og pepper

Frisk koriander

Kyllingburger

Prior Kyllingburger sprøpanert 4 stk

Salatblader 4 stk

Tomat i skiver 8 stk

Hamburgerbrød 4 stk

Rømmedressing 4 ss