



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Saftig kyllingburger med chilimajones og ovnsbakte søtpotetfries

Søtpotetfries

1 stk søtpotet
½ pakke maisstivelse
1 ss olje ^B

Ovnsbakt kyllingfilet

300 g kyllingbryst med skinn

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk tomat

Hamburgerbrød og tilbehør

2 stk grove hamburgerbrød
½ pakke chilimajones
1 pakke barbecuesaus

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Søtpotetfries:** Skyll og kutt søtpoteten i centimetertykke staver. Legg søtpotetstavene i kaldt vann i 5–10 minutter. Hell av vannet, og tørk dem med kjøkkenpapir. Ha søtpotetstavene i en bolle, og vend inn 1 ss olje, litt salt og maisstivelsen. Fordel søtpotetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 20 minutter, eller de er gylne. Vend på dem underveis i steketiden.
3. **Ovnsbakt kyllingfilet:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen. Ha kyllingen over i en ildfast form, og stek den i ovnen i 10–15 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingen. Skjær kyllingen i to på langs.
4. **Grønnsaker:** Skyll og tørk salaten. Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Legg grønnsakene på en stor tallerken.
5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter.
6. **Servering:** Sett sammen kyllingburgere av hamburgerbrødene, grønnsakene, kyllingen, chilimajonesen og barbecuesausen.



TIPS!

Topp burgeren med favorittosten din. Her passer det godt med alt fra en skive gulost til cheddar eller blåmuggost.