



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Crispy kyllingburger med chilimajones, tomat, hjertesalat og potetskiver

**Ovnsbakte potetskiver**  
350 g poteter

**Grønnsaker**  
½ stk rødløk  
1 stk tomat  
1 stk hjertesalat

**Crispy kylling og burgerbrød**  
300 g crispy kylling  
1 pakke brioche-hamburgerbrød

**Til servering**  
½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetskiver:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt tomaten i tynne skiver. Skyll og kutt salaten i biter.
4. **Crispy kylling og burgerbrød:** Legg kyllingen på stekebrettet med potetene når det gjenstår 15 minutter av potetenes steketid. Stek kyllingen i ovnen med potetene, til den er gjennomvarmet. Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 4 minutter før servering.
5. **Servering:** Smør chilimajonesen på hamburgerbrødene, og fyll dem med salaten, tomaten, løken og kyllingen. Server potetskivene til retten.

## TIPS!

Du kan også sylte rødløken. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.