



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingburger med steinsoppaioli, råkostsalat med eple og gulrotfries

## Gulrotfries

400 g gulrøtter

## Kyllingburger

300 g kyllingburgere  
½–1 pakke persillade

## Råkostsalat

1 stk grønt eple  
150 g råkostmiks

## Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

## Steinsoppaioli

1 pakke aioli  
½–1 pakke  
sopp-/porcinipulver

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

1 pakke bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2. **Gulrotfries:** Skyll og kutt gulrøttene i tynne staver. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrotstavene i ovnen i 12–15 minutter, eller til de er gylne og møre.

3. **Kyllingburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingburgerne i omtrent 4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte. Krydre burgerne med persilladen. Ta stekepannen av varmen og la burgerne hvile i pannen frem til servering.

4. **Råkostsalat:** Skyll og kutt eplet i tynne skiver. Bland epleskivene sammen med råkostmiksen i en skål.

5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene på en rist i ovnen i 2–3 minutter.

6. **Steinsoppaioli:** Ha aiolien i en skål, og smak til med steinsoppulveret.

7. **Servering:** Fyll hamburgerbrødene med kyllingburgerne, råkostsalaten og steinsoppaiolien, og server gulrotfriesene ved siden av.



## TIPS!

Vend sammen råkostsalaten med steinsoppaiolien til en coleslaw.