



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Burger med paneret kylling og ovnbagte kartofler

## Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
2 stk kyllingebryster  
1 pk panko  
1 tsk paprika  
1 stk tomat  
1 stk skoleagurk  
1 stk hjertesalat  
½ stk rødløg  
2 stk burgerboller  
1 pose aioli

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Ovnbagte kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Del kartoflerne i to, kom lidt olie på og krydr med salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen i 20 min.
- Cornflakeskylling:** Læg kyllingebrysterne mellem to stykker bagepapir og bank dem flade til ca. 1 cm med en kødhammer, kaserolle eller med hånden. Kom panering i en dyb tallerken og bland med paprika, lidt salt og peber. Tryk kyllingen godt ned i blandingen, så hele stykket dækkes. Dryp med lidt olie og bag ca. 15 min. til kyllingen er gylden og gennemstegt.
- Grønt:** Skyl alle grøntsagerne og pil rødløg. Skær tomat, agurk og løg i tynde skiver og snit salaten groft.
- Burgerbrød:** Flæk bollerne og læg dem i ovnen sammen med kartofler og kylling de sidste 5 min.
- Anret:** Byg en burger, som du bedst kan lide den med bolle, salat, kylling, tomat, agurk og aioli. Servér ovnbagte kartofler til.