



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Kyllingeburger med bacon og fritter

### Det skal du bruge

1 stk rødløg  
300 g hakket kylling  
½ pose rasp  
1 pose persillade  
1 stk bagekartoffel  
1 stk sød kartoffel  
75 g bacon  
2 stk burgerboller  
1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
1 pose aioli

### Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Kyllingefars:** Pil løget og hak halvdelen fint. Rør kødet med rasp, krydderi og lidt peber. Tilsæt hakket løg og rør farsen godt sammen. Stil den i køleskabet til den skal bruges.
3. **Fritter:** Skyl og skær begge slags kartoffel i tynde både. Vend dem i lidt olie og krydr med salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag ca. 20-22 min.
4. **Bacon:** Varm en pande op til høj varme og steg baconen. Rør i dem jævnlige til de er gyldne og sprøde. Læg bacon til side på køkkenrulle.
5. **Bøffer:** Tag farsen ud af køleskabet og form en ca. 1 cm tyk bøf til hver med en kniv. Brun bøfferne på panden i fedtet fra baconen 1 min. på hver side ved høj varme. Skru ned til middelvarme og steg ca. 10 min. i alt.
6. **Burger:** Flæk burgerbollerne og sæt dem i ovnen med fritterne de sidste 5 min. Skyl salaten og del i blade, skyl og skær tomat i skiver og snit resten af løget i tynde skiver. Smør bollerne med et tyndt lag aioli og saml med grønt, bacon og bøf.
7. Servér kyllingeburgeren med fritter og resten af aiolien.



TIPS!

Frys kødet ned, hvis du ikke kan nå at lave retten senest dagen efter levering.