



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingburgare med parmesangratinerade kycklingfiléer, caesardressing och romansallad

Potatisklyftor

Potatis 400 g

● Bakplåtspapper 1 st

Parmesangratinerad kyckling

Minutfilé 300 g

● Salt 2 krm

BBQ-sås 1 förp

Parmesanost 1 bit

Tillbehör

Romansallad 1 st

Rödlök 1 st

Tomat 1 st

Hamburgerbröd 2 st

Caesardressing 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Potatisklyftor:** Skär potatis i klyftor, lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja och salt. Tillaga i övre delen av ugnen ca 20 min, tills den är mjuk.
3. **Parmesangratinerad kyckling:** Krydda kyckling minutfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg kycklingen i en ugnform och pensla på BBQ-sås. Finriv parmesanost och fördela över kycklingen. Tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 5 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Tillbehör:** Strimla romansallad. Skiva tomat och rödlök. Rosta hamburgerbröden på snittytan, tills de fått fin färg.
5. Montera din kycklingburgare med rostade hamburgerbröd, caesardressing, romansallad, tomat, rödlök och parmesangratinerad kyckling. Servera med potatisklyftor.