



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingeburger med svampe-remoulade og sesamkartofler

Sesamkartofler

400 g kartofler, medium
1 pose sesamfrø

Svampe-remoulade

100 g champignoner
½ pose aioli
1 spsk dijon sennep

Kyllingebøffer

1 fed hvidløg
300 g hakket kylling
1 spsk sojasauce
1 pose tyrkisk kryddermix

Burger

2 stk burgerboller
½ stk løg
1 stk hjertesalat
½ pose aioli

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Sesamkartofler:** Skyl kartoflerne, skær dem i både. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend dem med lidt olie og sesamfrø. Krydr med salt og peber og bag ca. 20 min. til de er gyldne og møre.
3. **Svampe-remoulade:** Del svampene i kvarte. Varm lidt olie op til høj varme på en stegepande og steg svampene 2-3 min. Kom dem over på en tallerken og lad dem køle lidt af, men gem panden. Hak svampene groft og kom dem i en skål med aioli og sennep. Rør det sammen og smag til med salt og peber.
4. **Kyllingebøffer:** Pil og pres hvidløg, kom det i en skål og rør det med hakket kylling, soja og tyrkisk kryddermix. Form til bøffer som passer til bollen. Kom lidt ny olie på stegepanden og varm op til middelhøj varme. Steg bøfferne 2-3 min. på hver side.
5. **Burger:** Del burgerbollerne og varm dem et par min. i ovnen. Pil løg og skær i skiver. Skær bunden af salaten og skyl den grundigt. Brug gerne en salatslynge til at tørre den, eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Fordel svampe-remoulade på burgerbollerne og byg burgerne op med kyllingebøffer, salat og løg. Servér kartoflerne til med resten af aiolien.