



2 PORTIONER



2 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Kyllingeburger med bacon og søde kartoffelfritter

Det skal du bruge

1 stk rødløg
300 g hakket kylling
½ pose rasp
1 pose hvidløg/persille kryddermix
2 stk søde kartofler
2 skiver bacon
2 stk burgerboller
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 pakke aioli

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2 **Kylingefars:** 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 **Søde kartoffelfritter:** Skyl og skær sød 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 baconskiverne. Vend dem jævnligt 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. Steg bøfferne på panden i fedtet fra baconen. Brun bøfferne 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 søde kartoffelfritter og resten af aiolien.

Tips:

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

Allergener

Æg, Byg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Rug, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.674 kJ / 878 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	41,2 g
heraf mættede fedtsyrer	9,5 g
Kulhydrat	78,3 g
heraf sukkerarter	15,4 g
Protein	48,6 g
Salt	3,8 g
Kostfibre	10,8 g