



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingburgare med bacon, jalapeñoyoghurt och rostad sötpotatis

Rostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st
Spiskummin 1 tsk
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Salt

Jalapeñoyoghurt

Jalapeños ½ förp
Matyoghurt 1 ½ dl
Dijonsenap 2 tsk
🏠 Ketchup ¾ msk
🏠 Salt ¾ krm

Karamelliserad lök

Gul lök 1 st
🏠 Smör
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Grillad kyckling

Bacon ½ förp
Minutfilé 330 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Mâchesallad 65 g
Hamburgerbröd 2 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Tänd grillen om du vill grilla.
2. **Rostad sötpotatis:** Skär sötpotatis i stavar och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, spiskummin och lite salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Jalapeñoyoghurt:** Fnhacka jalapeños (ca ½ dl) och lägg i en liten skål. Blanda med matyoghurt, ketchup, dijonsenap och salt.
4. **Karamelliserad lök:** Strimla gul lök. Stek på medelvärme i en stekpanna med lite smör ca 8 min, tills löken är helt mjuk. Krydda med honung och salt.
5. Stek eller grilla bacon tills det har fått fin färg, ca 2 min. Låt rinna av på lite hushållspapper.
6. **Grillad kyckling:** Krydda minutfilé med salt och nymald svartpeppar. Grilla eller stek kycklingen i en stekpanna med lite olivolja ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C).
7. Lägg upp 3/4 av mâchesalladen i en skål. Spara resten till servering.
8. Värm hamburgerbröden. Lägg lite jalapeñoyoghurt på det undre hamburgerbrödet. Fyll burgarna med resten av mâchesalladen, grillad kyckling, bacon, karamelliserad lök och lite extra jalapeños. Servera med sallad, jalapeñoyoghurt och sötpotatisstavar.