



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingburgare med chilidressing och honungsrostade morötter

Rostade morötter

Morötter 300 g
Chili flakes
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Flytande honung 2 tsk
🏠 Salt

Chilidressing

Matyoghurt 1 dl
🏠 Ketchup 1 msk
🏠 Sambal olek 2 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Kyckling

Minutfilé 330 g
Chili flakes
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Smör ½ msk

Tillbehör

Tomat 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Mixsallad 30 g
Hamburgerbröd 2 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade morötter:** Klyfta morötter och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och honung. Krydda med lite salt och chili flakes. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min. Använd gärna grillfunktionen de sista minuterna.
3. **Chilidressing:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda med ketchup, sambal olek, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Kyckling:** Krydda minutfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp olivolja och smör i en stekpanna. Stek kycklingen ca 5 min per sida, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C). Strö över lite chili flakes. Lägg upp på en tallrik och spara stekpannan.
5. **Tillbehör:** Skiva tomat och bananschalottenlök tunt. Rosta hamburgerbröd i den använda stekpannan.
6. Fyll varma hamburgerbröd med chilidressing, sallad, lök, tomat och stekt kyckling. Servera med rostade morötter.