



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingburgare med parmesangraterade kycklingfiléer, caesardressing och romansallad

Potatisklyftor

Potatis 400 g

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

🏠 Bakplåtspapper 1 st

Parmesangraterad kyckling

Minutfilé 300 g

BBQ-sås 1 förp

Parmesanost 1 bit

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Neutral olja

Tillbehör

Romansallad 1 st

Rödlök 1 st

Tomat 1 st

Hamburgerbröd 2 st

Caesardressing 1 förp

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. **Parmesangraterad 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 ugnsform 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 parmesangraterad kyckling. Servera med potatisklyftor.