



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mangoglasert kyllingburger i multibrød servert med kålsalat og garam masala-krydret søtpotet

Garam masala-krydret søtpotet

1 stk søtpotet
½ pakke garam masala-krydder

Kålsalat

1 stk tomat
120 g strimlet kålsalat
½-1 pakke hvitløksdressing

Kyllingburgere med mangochutney

1 stk gul paprika
300 g kyllingburgere
1 glass mangochutney

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olje
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Garam masala-krydret søtpotet:** Skrell og kutt søtpoteten i staver. Fordel søtpotetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn ønsket mengde av garam masala-krydderet, litt olje og salt (se tips). Stek søtpotetstavene midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Kålsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Vend sammen kålsalaten, tomattingene og hvitløksdressingen i en serveringskål, og smak til med salt og pepper.
- 4 **Kyllingburgere med mangochutney:** Skyll, rens og kutt paprikaen i hele skiver. Fordel burgerne utover et stekebrett med bakepapir, og smør på mangochutneyen. Legg en paprikaskive eller to på toppen av hver av burgerne, og stek dem under søtpoteten i ovnen i de siste 7-8 minuttene av søtpotetens steketid.
- 5 **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 6 **Servering:** Kutt multibrødene i to, og fyll dem til sandwicher etter eget ønske. Server søtpotetstavene til retten.

Tips fra kokken: Vær forsiktig med garam masala-krydderet, da det kan bli litt sterkt for de minste.