

Kyllingeburger

Opskrift til 8 burgere

Her får du opskriften på hjemmelavet burger med kylling. Selve burgerbollerne kan du finde her, resten af elementerne finder du opskrift på nedenfor: [Burgerboller](#)

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Guacamole

- 3 avocadoer
- 1 fed hvidløg
- 1/2 økologisk citron (både skal og saft)
- 2 dl creme fraiche
- smag til med salt og peber

Sprøde kyllinger

- 600 g kyllingebryst
- 2 dl mel
- 2 æg
- 3 dl rasp (jeg bruger pankorasp) + salt og peber

Syltede rødløg

- 2 små rødløg
- 2 dl eddike
- 1/2 dl sukker

Burgen samlet

- 1* burgerboller opskrift
- 1 god skefuld guacamole på hver
- salatblade (jeg bruger 1 pakke crispsalat)
- sprød kylling på hver
- 1 agurk, 3 tomater og 1 rødløg
- 1 skefuld syltede rødløg
- evt. ketchup på over'en

Sådan gør du

1. Hvis du laver dine burgere helt fra bunden, skal du starte med at bage dine burgerboller. Følg linket oven for.
2. Imens disse hæver kan du sylte rødløg: I en gryde kommer du eddike + sukker og bringer det i et hurtigt kog. Sluk for komfuret og hak imens rødløg. Kom rødløg i et syltetøjsglas og hæld den varme eddike over. Lad dem trække i en times tid.

3. Klargør kyllingen nu: hæld mel i en skål/ tallerken. Hæld rasp, salt og peber i en anden. Slå æg ud i en tredje. Tag kyllingerne frem og bank dem gerne en tur inden de paneres. Jeg lægger dem på et skærebræt, lægger et stykke film over dem (så kagerullen ikke skal i kontakt med den rå kylling) og tager en kagerulle frem. Så banker jeg dem flade og fjerner det her stykke film igen.
4. Vend nu kyllingen i melet, derefter i ægget og til sidst i raspen – læg dem over på en tallerken og gentag, til alle dine stykker kylling er paneret.
5. Tag en pande frem og kom rigeligt med olie her på. Steg kyllingerne godt sprøde her i.
6. Klargør grønt: skyl salat, snit agurk, tomat og rå rødløg
7. Lav også din guacamole ved at mose avocadoerne, rive citronskal og hvidløg. Presse citronsaft, vende creme fraiche, salt og peber her i. Rør godt rundt.
8. Læg dine panerede kyllinger på et skærebræt og skær i strimler/ skiver.
9. Nu skal burgeren samles: skær burgerbollerne over, smør med guacamole på underen og evt. ketchup eller salsa på overbollen.
10. Kom salat, kylling, tomat, agurk, rå rødløg og syltede rødløg på. Luk den sammen og server.