



KYLLINGBURGER

7, ATLØY SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1.25 dl	vann
0.5 dl	vatn
1 stk	gul løk
12.5 g	tørrgjær
400 g	kyllingkjøttdeig
1 stk	crispisalat
0.5 ts	sukker
0.5 stk	rødløk
0.5 ts	pepar
0.25 ss	smelta smør
0.5 ts	salt
205 g	kveitemjøl
1 stk	egg
60 g	kvitost

SLIK GJØR DU:

- 1 Start med å lage hamburgerbrøda sidan dei må heve. Ha mjøl, sukker, salt og gjær i ein bakebolle og rør litt rundt slik at det blandar seg.
- 2 Ha i smør, vann og egg- Elt deiga godt for hand eller med kjøkkenmaskin. La deiga kvile under plast og eit klede i ca 1 time.
- 3 Ha deigen på eit bakebord med mjøl under. Del deiga i fire ca like store emner og form dei til runde bollar.
- 4 Sett hamburgerbrøda på ei steikeplate med bakepapir og dekk med plast og eit klede. Dei skal etterheve i 20 minutt, til omtrent dobbel størrelse.
- 5 Steik hamburgerbrøda midt i omnen på 200 grader i 10- 12 minutt. Avkjøl eit par minutt og dekk med past. La dei så avkjøle seg heilt før servering.
- 6 Kyllingburger:
Varm opp ei steikepanne med olje på middels sterk varme.
- 7 Medan panna varmar seg opp blandar du saman kyllingkjøttdeig, løk, vatn, egg, salt og pepar for hand eller med kjøkkenmaskin.
- 8 Form blandinga til 4 like store burgerar, som er ca 2 cm høge. Med litt vatn på hendene er det enklare å forme dei.
- 9 Steik kyllingburgerane til dei er gylne på utsida og gjennomsteikt, ca 3-4 minutt på kvar side. Snu burgerane ofte for å få dei jamnsteikt.
- 10 Skjær hamburgerbrøda i to, legg på salat og kyllingburgerane. Topp med løk og osteskive før du legg hamburgerbrødklokket på toppen.