



KYLLINGBURGER

7B, ROGNAN BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 ss	Olivenolje
0.5 dl	Vann
0.25 ts	Pepper
0.25 ts	Salt
0.5 ts	Tabasco
1 stk	Rødløk
1 ss	Ketchup
8 skive	Grove hamburgerbrød
1 stk	Egg
1.5 dl	Lettrømme
1 stk	Tomat
400 g	Kyllingkjøttdeig
0.5 stk	Fedd hvitløk
0.5 stk	Agurk

SLIK GJØR DU:

- 1) Varm opp en stekepanne med olje på middels varme.
- 2) Mens pannen gjør seg varm, bland kjøttdeig, løk, vann, egg, salt og pepper i en kjøkkenmaskin eller med stavmikser.
- 3) Form blandingen til burgere som er ca. 2 cm høye, bruk gjerne litt vann på hendene.
- 4) Stek kyllingburgerne til de er gylden på utsiden og gjennomstekt på innsiden.
- 5) Imens: Dressing:
Finhakk hvitløk og bland med rømmen. Bland i ketchup, tabasco, salt og pepper.
- 6) Ta to hamburgerbrød med litt dressing, tomat og agurk og legg kyllingburgeren på. Server. Voila!