



CRUNCHY KYLLINGBURGER

6A, SKJETTEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4 stk	grovt burgerbrød
1 stk	isbergsalat
1 stk	paprika
0.5 dl	majones
2 stk	tomat
1 stk	grønt eple
1 ts	valgfritt krydder
1 stk	gulrot
1 pk	Crunchy Tortilla Chips Chili
300 gr	kål
400 gr	kyllingfilet

SLIK GJØR DU:

- 1 sett stekeovnen på 200 gr.
- 2 Først skreller du grønnsakene, så tar du å kutter gulrot, kål og eple i tynne tynne strimler. Bland majones med alt sammen.
- 3 Krydre de 4 kyllingfiletene og sett de i stekeovnen. Kjernetemperaturen skal være 68 grader når de er ferdige.
- 4 Mens kyllingen steker skjærer du paprika, tomat og salat.
- 5 Når kylling er klar skal du ta på coleslow på burger bunnen. Deretter tar du på kyllingen. Ta gjerne på mer coleslow. Deretter tar du på nachos, salat, tomat og paprika.
Nyt!