KYCKLING

Kycklingburgare

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Varför inte byta ut köttpucken på hamburgaren mot en puck med kycklingfärs istället? Inte alls svårt och väldigt gott.

Här är ett recept på kycklingfärs serverad med härliga tillbehör som syrad rödlök, mangomajonnäs och äppelslaw.
Fritera gärna lite pommes till.

INGREDIENSER

Burgare
500 g kycklingfärs
1 nypa salt
1 nypa nymald svartpeppar

Syrad rödlök
1 st rödlök, tunt skivad
2 st lime, saften

Mangomayo

2 dl majonnäs
4 msk mango chutney
1 msk chilisås, efter smak

Äppelslaw
1 st syrligt äpple, rivet
1 del vitkålshuvud
1 dl creme fraiche
2 msk majonnäs
1 msk flytande honung
1 nypa salt
1 nypa nymald svartpeppar

Tillbehör
4 st hamburgerbröd (bra kvalitet)

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda majonnäs med mangochutney och smaka av med salt och peppar
2. Skala, kärna ur och riv äpplet, strimla vitkålen, blanda med creme fraiche, majonnäs och honung, smaka av med salt och peppar
3. Skiva rödlöken och blanda med citronsaften, låt stå minst 20 minuter
4. Forma färsen till 4 st burgare, badda dem i lite olja, salta och peppra, stek ett par minuter på varje sida
5. På underdelen av brödet breder du ut lite mangomayo och på med lite sallad. Lägg på kycklingburgaren och toppa med äppelslaw och syrad rödlök.