



Kycklingburgare med fetaoströra

Kock: **I min syrras kök** Tid: **45 min** Portioner: **6**

Saftiga kycklingburgare med krämig fetaoströra ? en snabb och smakrik vardagsfavorit! Perfekt när du vill laga något gott men enkelt, denna burgare kombinerar saftig kycklingfärs med en fräsch och krämig fetaoströra. Med bara några få ingredienser och kort tillagningstid har du en härlig middag redo på nolltid!



INGREDIENSER

Fetaoströra

150 g fetaost
1 dl creme fraiche
2 msk majonnäs
8 soltorkade tomater
2 msk hackad bladpersilja
zest av 1/4 citron
salt och peppar

Kycklingburgare

750 g kycklingfärs
1,5 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
0,5 tsk paprikapulver
0,5 tsk oregano
0,5 + 2 dl panko
1 ägg



GÖR SÅ HÄR

1

Fetaoströran: mosa fetaosten och finhacka de soltorkade tomaterna. Rör sedan ihop allting och smaka av med salt och peppar.

2

Kycklingburgare: Blanda 0,5 dl panko, ägg och kryddor i en skål och blanda sedan ner kycklingfärsen. Forma (blöt händerna med kallt vatten så det inte kladdar) sex hamburgare och vänd sedan dessa i resterande panko. Stek på medelhög värme tills de är helt genomstekta.

3

Servera med hamburgerbröd, sallad, tomater, lök och pommes frites.