



KYCKLING

Kyckling- & baconburgare

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **25 min** Portioner: **4**



En kycklingburgare smaksatt med vitlök och bacon, till det nachochips, salsa och vitlökssås. Snabbt, supergott och fredagsfeeling!



INGREDIENSER

Kycklingburgaren

500 gram kycklingfärs
1 pkt bacon
3 st vitlöksklyftor
1.5 tsk grovmalen svartpeppar
4 skivor cheddarost i skivor

Vitlökssås

3 dl creme fraiche
0.5 dl majonnäs (hellmanns)
1 tsk lantbuljong (renee voltaire)
salt & svartpeppar efter smak
1 tsk hackad persilja (jag använder fryst)
2 pressade vitlöksklyftor

Tortillachips

- 1 påse tortillachips cheese (185g)
- 1 påse riven cheddar & mozzarella ost
- skivad färsk röd chili efter smak
- skivad färsk jalapeno efter smak
- 1 hackad rödlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att blanda ihop alla ingredienserna till vitlökssåsen. Ställ in i kylan.
- 2** Mixa vitlök och bacon i en matberedare. Det ska inte bli en smet utan lite mindre bitar.
- 3** Blanda färsen med baconröran och peppar.
- 4** Forma till 4 lika stora bollar. Platta ut dem till önskad tjocklek eller till 1,5 cm tjocka burgare.
- 5** Hetta upp en stekpanna, häll i rapsolja eller såklart valfritt fett. Stek/grilla burgarna ca 3-4 minuter på varje sida. När burgarna är nästan färdiga, lägg på osten som ska smälta.
- 6** Sätt ugnen på 200 grader innan du steker burgarna. Häll ut tortillachipsen i en ugnssäker form. Strö över löken, chili och jalapeno och fördela osten ovanpå. Sätt in i ugnen ca 5 minuter, eller tills osten smält.
- 7** Servera burgaren med tortillachipsen, salsa, vitlökssås och vill man ha bröd till burgaren - stek gärna brödet i smör för extra god burgare;)