



Cornflakespanerad kycklingburgare med guacamole i brioche

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En saftig kycklingburgare med hetta från chili, syra från lime och krispig panering som du enkelt lagar till.



INGREDIENSER

500 g kycklingfärs
1 st lime, skal + saft
0.5 st röd chili, finhackad
0.5 dl ströbröd
1 dl vispgrädde
1 st ägg
färsk koriander, strimlad
salt & vitpeppar
3 dl krossade cornflakes

Guacamole

3 st mogna avocado
0.5 st rödlök, finhackad
2 st vitlöksklyftor, finhackad
1 st tomat, tärnad
0.5 st röd chili, finhackad
1 knippe färsk koriander
1 st lime, pressad
0.5 dl gräddfil
salt

Tillbehör

4 st hamburgerbröd, brioche
1 dl majonnäs
1 kruka krispsallad
1 st rödlök, skivad
färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

1

KycklingburgareSätt ugnen på 150 grader. Rör ihop alla ingredienser förutom cornflakes till kycklingburgaren. Forma 4 stycken bollar av färsen och tryck sedan ut dem till burgare som du vänder i krossade cornflakes. Hetta upp en stekpanna med smör och bryn burgarna på båda sidor. Lägg burgarna på en plåt och sätt in i ugnen på 150 grader i ca. 10-15 minuter eller tills innertemperaturen är 70 grader.

2

GuacamoleGröp ur avokadon och mosa den i en skål. Rör ner rödlök, vitlök, tomat, spansk peppar och gräddfil. Smaka av med koriander, limesaft och salt.

3

MonteringRosta hamburgerbröden och bred majonnäs på den undre delen. Lägg på ett salladsblad och en burgare. Toppa med guacamole, rödlök och koriander.