


 4 port Fågel, Huvudrätt, Fest, Grilla

## GRILLAD KYCKLINGBURGARE MED HALLOUMI

Kyckling är "snäll" mat. Både för att den känns lätt och är mild i smaken, men också för att man kan variera den på massvis med tillagningssätt och för att den tål mycket smak.

### Ingredienser

400 g kycklingfärs  
1 st ägg  
2 msk persilja (*hackad*)  
1/2 dl ströbröd  
2 krm salt  
svartpeppar  
olivolja

► Tillbehör

4 st hamburgerbröd  
1 pkt halloumi  
1 st bladsallad  
2 st tomat  
1 st rödlök  
curry & mango dressing (*Lohmanders*)  
6 st potatis

### Gör så här

1. Blanda kycklingfärs och övrigt noga och låt stå en stund. Var noga med att tvätta händerna och redskap efter att du hanterat kycklingen.
2. Sätt ugnen på 225°
3. Klyfta potatisen och lägg på en plåt, salta och in i ugnen i ca 20 min.
4. Blanda kycklingfärs till fyra burgare.
5. Pensla burgarna båda sidor med olivolja.
6. Grilla 3-5 minuter per sida till fin färg på utsidan och genomgrillat på insidan (72 °)
7. Skriva och stek Halloumi.
8. Skriva tomat och rödlök.
9. Montera burgaren på ditt sätt och servera med klyftpotatis.