

inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

4 port

KYCKLINGBURGARE M TZATZIKI OCH GRILLAD POTATIS

Ingredienser

500 g kycklingfärs
1/2 kruka gräslök
1 klyfta vitlök
1/4 st citron
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 dl ströbröd
1 msk olivolja
1/2 msk smör
1/2 st gurka
1/2 kruka dill
1 dl creme fraiche
1/2 klyfta vitlök
1/4 st citron
1 krm salt
1 krm svartpeppar
6 hg potatis, färsk
1 msk olivolja
1 krm salt
4 st hamburgerbröd
25 st romansallad
1 st tomat

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
Potatis:

1. Skölj potatisen och dela den på mitten.
2. Lägg på en plåt och tillsätt olja och salt efter smak. Rosta i ugnen i ca 30-40 min.
Kycklingburgare:

1. Lägg färsen i en bunke.
2. Skölj och finhacka gräslök och skala och riv vitlöken. Skölj citronen och riv skalet med hjälp av ett rivjärn.
3. Blanda färsen med gräslök, vitlök, citronskal- och saft, salt och peppar. Forma 4 st kycklingburgare.
4. Vänd dem i ströbröd om du vill ha en krispigare yta, men annars går det bra även utan ströbröd.
5. Hetta upp olja och smör i en stekpanna och stek burgarna i ca 3-4 min på varje sida på medelhög värme.
6. Sänk sedan värmen och låt de bli ordentligt genomstekta i pannan.
Tzatziki:

1. Skölj och riv gurka och krama ur vattnet ordentligt.
2. Skölj och finhacka dill.
3. Blanda gurkrivet och dill med creme fraiche.
4. Skala och riv i vitlök.
5. Skölj och riv i citronskal och pressa i lite saft. Smaka av med salt och peppar.
Tillbehör:

1. Skölj salladen och dra loss 4 stora blad. Skölj och skiva tomaten.
2. Rosta bröden i en stekpanna och montera ihop dina kycklingburgare med sallad, burgare, tomat och tzatziki.
3. Servera tillsammans med den rostade potatisen.