



KYLLINGBURGER

7, ATLØY SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|---------|------------------|
| 1.25 dl | vann |
| 0.5 dl | vatn |
| 1 stk | gul løk |
| 12.5 g | tørrgjær |
| 400 g | kyllingkjøttdeig |
| 1 stk | crispisalat |
| 0.5 ts | sukker |
| 0.5 stk | rødløk |
| 0.5 ts | pepar |
| 0.25 ss | smelta smør |
| 0.5 ts | salt |
| 205 g | kveitemjøl |
| 1 stk | egg |
| 60 g | kvitost |

SLIK GJØR DU:

- 1** Start med å lage hamburgerbrøda sidan dei må heve. Ha mjøl, sukker, salt og gjær i ein bakebolle og rør litt rundt slik at det blandar seg.
- 2** Ha i smør, vann og egg- Elt deiga godt for hand eller med kjøkkenmaskin. La deiga kvile under plast og eit klede i ca 1 time.
- 3** Ha deigen på eit bakebord med mjøl under. Del deiga i fire ca like store emner og form dei til runde bollar.
- 4** Sett hamburgerbrøda på ei steikeplate med bakepapir og dekk med plast og eit klede. Dei skal etterheve i 20 minutt, til omrent dobbel størrelse.
- 5** Steik hamburgerbrøda midt i omnien på 200 grader i 10- 12 minutt. Avkjøl eit par minutt og dekk med past. La dei så avkjøle seg heilt før servering.
- 6** Kyllingburger:
Varm opp ei steikepanne med olje på middels sterke varme.
- 7** Medan panna varmar seg opp blandar du saman kyllingkjøttdeig, løk, vatn, egg, salt og pepar for hand eller med kjøkkenmaskin.
- 8** Form blandinga til 4 like store burgerar, som er ca 2 cm høge. Med litt vatn på hendene er det enklare å forme dei.
- 9** Steik kyllingburgerane til dei er gylne på utsida og gjennomstekt, ca 3-4 minutt på kvar side. Snu burgerane ofte for å få dei jamnsteikt.
- 10** Skjær hamburgerbrøda i to, legg på salat og kyllingburgerane. Topp med løk og osteskive før du legg hamburgerbrødlokket på toppen.