



Mama
Brown

Crispy chicken burger á la cæsar



2 personer



30 minutter



Maj 2025

Ingredienser:

- 2 brioche burgerboller
- 3-400 gr kyllingefars
- 100 gr pankorasp
- 1 dl hvedemel
- 2 tsk paprika
- 1 æg
- 2 tomater
- 50 gr parmesan
- 100 gr salat, gerne romaine
- rapsolie
- salt/peber

Sennepsmayo:

- 1 dl mayo
- 1 spsk grov sennep
- evt. 2 ansjoser

Vask grøntsager, skær tomater i tynde skiver og hak salat groft. Skær/riv store flager/skiver af parmesan.

Form 2 bøffer af kyllingefarsen. Vend paprika, salt og peber i hvedemelet og panér dine bøffer: Først hvedemel, så æg og til sidst pankorasp. Fritér i godt med rapsolie på en pande. Læg herefter kyllingebøfferne på en tallerken med køkkenrulle, så det kan suge det overskydende olie fra bøfferne. Drys med salt.

Rist/varm burgerbollerne og rør din mayonnaise op med sennep (og moste ansjoser, hvis du er til det).

Anret: Smør over- og underbolle med sennepsmayonnaisen. Start med at fordele salat på underbollen, dernæst kyllingebøf, så flager af parmesan og skiver af tomat til sidst.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

