

Kyllingeburger med karrydressing

2 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 kyllingefileter

1 æg

rasp

4-6 stk. bacon

1 rødløg

salat

2 burgerboller

Karrydressing

2½ spsk. creme fraiche 9%

1½ spsk. let mayonnaise

5 tsk. friskkværnet karry

1 tsk. honning

salt

Beskrivelse

Bank kyllingefileterne flade med en kødhammer.

Pisk ægget let og vend kyllingefileterne heri og efterfølgende i raspen.

Steg kyllingefileterne til de er gennemstegt.

Imens kyllingefileterne steges skæres rødløg i halve ringe og salat snittes fint.

Rør karrydressing af ingredienserne og smag til med karry, honning og salt efter behov.

Læg de færdigstegte kyllingefileter på en tallerken og steg baconstykkerne på panden.

Samtidig lunes burgerbollerne på en brødrister eller i ovnen.

Saml burgeren ved at flække bollen, smøre karrydressing på, salat, kyllingefilet, bacon, rødløg og overbollen.