

DE DANSKE  
FAMILIE  
GÅRDE



## SAFTIG BURGER MED UDBENET KYLLINGELÅR

4 PERSONER

*En burger uden brød, men i stedet med sprøde kartoffelskiver vendt i panko-rasp og sesam, det saftigste udbenet kyllingelår toppet med bearnaise-mayonnaise og søde rødløg - en ny version af en klassisk burger, med saftig kylling og masser af smag!*

### INGREDIENSER

- 4 hele kyllingelår uden ben
- 1 tsk. olie
- 1 tsk. røget paprika
- 2 tsk. sød paprika
- 1 tsk. hvidløgpulver
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. tørret timian
- $\frac{1}{2}$  tsk. tørrede chiliflager
- 2 meget store bagekartofler
- 1 dl panko eller alm. rasp
- $\frac{1}{2}$  dl sesamfrø
- 1 tsk. salt
- 1 sammenpisket æg
- 1 dl mayonnaise
- 1 tsk. bearnaise essens

### TILBEREDNING

Bred kyllingelår uden ben ud og gnid dem med en blanding af røget paprika, sød paprika, hvidløgpulver, salt, tørret timian og tørrede chiliflager. Lad kyllingelårene trække med krydderblandingen i køleskabet, mens kartoflerne forberedes.

Skær hver kartoffel i 4 skiver på den lange led (på højkant på kartofflens smalle side), så skiverne bliver så store som muligt. De skal være ca. 6-7 mm tykke.

Bland panko med sesamfrø og salt. Vend kartoffelskiverne først i sammenpisket æg og derefter i rasp-blandingen, og læg skiverne på en bageplade. Bag kartoffelskiverne i ovnen ca. 30 minutter ved 200°C

Rør mayonnaise med bearnaise essens, hakket estragon, røget paprika og salt.

Skær rødløg i både. Kom smør, eddike og sukker på en pande og tænd på middelvarme. Tilsæt løgene når sukkeret er smeltet og lad dem simre ca. 5 minutter. Rør jævnlige undervejs.

1 spsk. finthakket frisk estragon

$\frac{1}{2}$  tsk. røget paprika

$\frac{1}{2}$  tsk. salt

1 stort rødløg

1 spsk. smør

1 spsk. eddike

$1\frac{1}{2}$  spsk. sukker

8 skiver bacon

4 salatblade

2 tomater

1 håndfuld brøndkarse

Steg baconskiverne på en tør pande, vend et par gange undervejs. Tag dem af varmen og læg til side.

Varm en stor pande op og tilsæt olie. Brun kyllingelår af med skindsiden nedad og stege dem derefter 8-10 min. på hver side ved middel varme.

Anret 2 kartoffelskiver pr. person på en tallerken og læg salatblad, tomatskiver og bacon på. Læg herpå kylling, bearnaise-mayo, karamelliserede rødløg og brøndkarse.

**TIP:** For at få ensartede kartoffelbunde, er det en fordel at skære de runde sider af, når kartofflen skæres i skiver. De behøver ikke gå til spilde, de kan f.eks. skæres i strimler og dryppes med lidt olie og salt og bages med i ovnen - og serveres til retten som pommes frites.