



FRIED CHICKEN BURGER

Opskriften er udviklet af: Theis Wichmann-Astow

INGREDIENSER

350 g hele kyllingelår uden ben
4 burgerboller
3 drueagurker
Chilimayo
Salat
1/2 liter rapsolie
2,5 dl kærnemælk
2 spsk smør
3 dl mel
2 spsk paprika
2 tsk løgpulver
2 tsk hvidløgpulver
1 tsk Cayenne
3 spsk havsalt

TILBEREDNING

Bland paprika, løgpulver, hvidløgpulver, Cayenne og salt godt sammen. Tag 1 spsk fra, som skal bruges senere. Hæld kærnemælken i krydderierne og rør det sammen.

Tag skindet af kyllingelårene, og læg dem ned i kærnemælksblandingen og masser skindet godt. Pak skålen ind i husholdningsfilm og sæt den på køl i nogle timer, gerne natten over.

Tag kødet ud af køleskabet. Bland mel med den spsk af krydderiblandingen som du gemte. Læg kyllingestykkerne op i melet, og sørg for, at de bliver helt dækket af mel. Sæt en pande på komfuret med olien og varm det op til ca. 160 C. Steg kyllingestykkerne 7-8 minutter på hver side.

Sæt i mellemtiden en ny pande på komfuret og varm smørret op. Steg indersiden af bollerne i det smeltede smør.

Når kyllingen er færdig, anrettes burgeren. Smør begge indersider af bollen med chilimayo, læg kylling på bunden efterfulgt af salat og skiver af drueagurk.

