



## 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.

