



## CRISPY CHICKEN BURGER MED PANERET BRYSTFILET, SPRØDE GRØNTSAGER OG RANCH-DRESSING

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: amaliefernande

### INGREDIENSER

2 burgerboller  
3-4 skiver cheddarost  
Mayonnaise til at smøre på bollen  
Salat  
Tomat  
Rødløg

### CRISPY CHICKEN:

1 pk. brystfilet  
40 g cornflakes  
30 g hvedemel  
1 æg  
1 spsk paprika  
1 tsk hvidløgpulver  
1 tsk løgpulver  
Salt og peber

### RANCH-DRESSING:

100 g cremefraiche 18%  
40 g mayonnaise  
1/2 tsk løgpulver  
1/2 tsk hvidløgpulver  
1 spsk. frisk persille  
1 spsk. frisk purløg

### TILBEREDNING

Knus cornflakes og hæld dem i en skål for sig. Bland hvedemel med krydderierne i en anden skål og pisk ægget i en tredje skål. Vend kyllingefilet i mel, æg og til sidst cornflakes.

Steg fileterne sprøde - det passer med at kyllingen er færdig, når den har fået en god brun farve.

Bland alle ingredienserne til dressingen og skær grøntsagerne til burgeren ud.

Saml burgeren og nyde en lækker hjemmelavet crispy chicken burger - måske med pommes frites on the side.

Salt og peber

Evt. pommes frites