

Oppskrift

Kyllingburger med guacamole



1

Lag guacamole ved å dele tomat i to. Skrap ut kjernen og skjær tomatkjøttet i små biter. Finsnitt vårløk. Mos avokado med limesaft, tabascosaus, salt og pepper og vend inn tomat, vårløk og koriander.

2

Friter kyllingburgerne. Vi anbefaler å bruke 180 °C i 3,5 min (fra fryst tilstand).

3

Server i hamburgerbrød med salat, tomat, guacamole og rømmedressing.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingburger Panert 120g 5kg Fr Enh



Ingredienser

Guacamole

Tomater 2 stk

Vårløk 1 stk

Avokado 2 stk

Lime 1 stk

Tabascosaus

Guacamole

Kyllingburger

Salt og pepper	
----------------	--

Frisk koriander

Kyllingburger

Prior Kyllingburger sprøpanert	4 stk
--------------------------------	-------

Salatblader	4 stk
-------------	-------

Tomat i skiver	8 stk
----------------	-------

Hamburgerbrød	4 stk
---------------	-------

Rømmedressing	4 ss
---------------	------