

Oppskrift

Kyllingburger med cole slaw og spicy saus



1

Lag coleslaw ved å finsnitte kål og grønnkål, og skjære gulrot i fine strimler. Bland med majones, rømme, eddik, sennep, salt, pepper og sukker.

2

Rør sammen ingrediensene til sausen.

3

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

4

Server i briochebrød med salat, tomat, coleslaw og spicy saus. Server gjerne med fries eller søtpotet-fries til.

TIPS! [Du finner oppskrift på hjemmebakke briochebrød her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Kyllingburger Panert 120g 5kg Fr Enh



Ingredienser

Coleslaw

Kål, finsnittet	2 dl
Grønncål, finsnittet	2 dl
Gulrøtter, finstrimlet	2 stk
Majones	2 ss
Rømme	1 dl
Hvitvinseddik	2 ss
Dijonsennep	1 ts
Sukker	1 klype
Salt og pepper	

Spicy saus

Ketsjup	1 dl
Sriracha-saus (el. annen chilisaus)	1 dl
Hvitvinseddik	1 ts
Røkt paprikapulver	1 ts
Brunt sukker	1 ss
Worchestersaus	1 ts

Kyllingburger

Prior Kyllingburger	4 stk
Salatblader	4 stk

Coleslaw

Spicy saus

Kyllingburger

Tomatskiver

8 stk

Briochebrød (se egen oppskrift)

4 stk