

Kyllingeburger med pomfritter



Du skal bruge:

- 1 kyllingebryst
- 1 bæger æggehvide
- 1,5 spsk maizena (majsstivelse)
- ½ dl hvedemel
- 1 æg
- 1 nip salt
- 1 dl rasp
- 2 burgerboller
- 2 bagekartofler
- 2 blade iceberg
- 4 agurkeskiver
- 4 tomatkiver
- Ketchup
- Mayonnaise
- 1 liter fritureolie

Sådan gør du:

1. **Kyllingebruger:** Læg kyllingebrystet på et stykke bagepapir, og fold bagepapiret over kyllingebrystet så det er dækket på begge sider



2. Bank kyllingebrystet flad med en kagerulle



3. Læg kyllingebrystet over på et spækbræt og halver det



4. Læg kyllingebrysterne på en tallerken
5. Bland æggeghvider og Maizena (del med den anden gruppe) i en lille skål – rør sammen til der ikke er nogen klumper i
6. Put fileterne over på en tallerken, og pensl æggeghvide/Maizenablandingen på kyllingebrysterne på begge sider



7. Dæk kyllingebrysterne til med husholdningsfilm og sæt dem i køleskabet i 20 – 30 minutter mens du laver pomfritter
8. **Pomfritter:** Skræl bagekartoflerne

9. Skær dem ud i pomfritter



10. Put kartoffelstængerne i en står skål med kold vand

11. Hæld vandet fra kartoflerne og

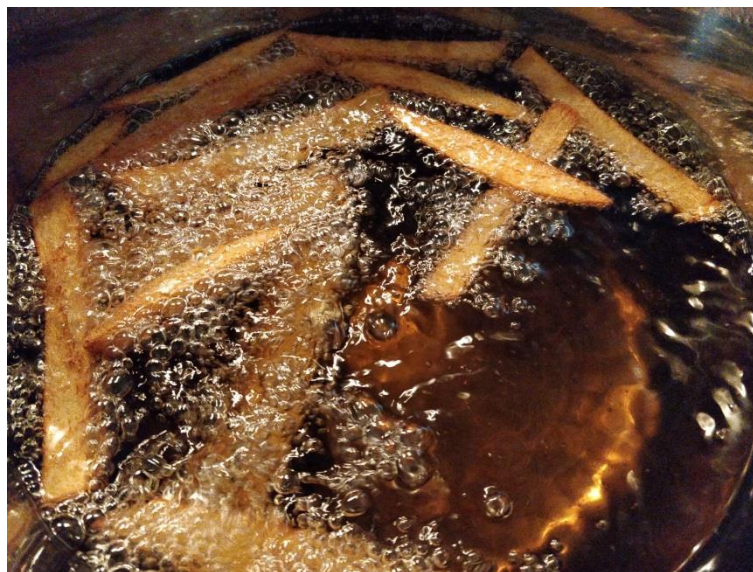
12. Dup dem tørre med køkkenrulle

13. Varm olien op til 180°C

14. Put forsigtigt pomfritterne ned i den varme olie med en grydeske eller hulske



15. Steg dem i cirka 3 – 5 minutter til de er gyldne



16. Tag forsigtigt pomfritterne op ad gryden igen med en hulske og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle

17. **SLUK FOR OLIE TIL DU SKAL BRUGE DEN IGEN OG TAG DEN AF VARMEN**

18. **Kyllingeburger:** Tag kyllingen ud af køleskabet

19. Klargør agurk, tomat, salat og brugerbolle til din burger

20. Find en spisetallerken og to dybe tallerkener frem

21. Put hvedemel i den store tallerken sammen med et nip salt og bland det sammen med en gaffel

22. Put et æg i en dyb tallerken og pisk det sammen med en gaffel

23. Put rasp i en dyp tallerken

24. Vend kyllingebrystet i mel, derefter æg og til sidst rasp



25. Varm olien op til 180°C

26. Put forsigtige det panerede kyllingebryst ned i olien med en grydeske eller hulske



27. Kyllingebrystet er færdigt, når det har en mørk gylden farve

28. Tag forsigtigt kyllingebrystet op ad gryden igen med en hulske og lad det dryppe af på et stykke køkkenrulle

29. Lav din bruger

30. Hvid der er tid, kan du hurtigt stege pomfritterne op igen i den varme olie

31. **HUSK AT SLUKKE FOR OLIE OG TAGE DEN AF VAMEN MENS DU SPISER**