



## **Opskrift på kyllingeburger m. hjemmelavede burgerboller stegte kartofler og brownies til dessert.**

### **Burgerboller**

*3 dl lunket vand*

*25 gr gær*

*1 spsk sukker*

*1 tsk salt*

*2 spsk olie*

*1 dl havregryn*

*Ca. 500 gr. hvedemel*

*Drys: Sesamfrø el. chia*

1. Kom vand, gær, salt, sukker og olie i en stor skål eller skålen til en røremaskine og rør det sammen.
2. Tilsæt havregryn og melet lidt ad gangen og ælt dejen sammen. drys lidt mel på bordet og hæld dejen ud af skålen. Dejen skal være blød og smidig og lige slippe fingrene.
3. Læg et klæde el stykker film over og lad dejen hæve 30 min.
4. Stræk dejen lidt ud og skær den i 8 stykker stykkerne dryp skærefladen i sesam el lign og læg dem på pladeplade med bagepapir og sesam opad. Tryk dem lidt i facon og størrelse som en burgerbolle (husk de hæver op, så de skal ikke være mere end 2 cm i tykkelse.
5. Lad bollerne hæve 20 min med klæde over
6. Imens varmes ovnen op til 200 c (varmluft)
7. Bollerne bages 12 – 14 min.



## **Brownie**

*100 gram mørk chokolade (70 %) af god kvalitet*

*100 gram smør (saltet smør)*

*200 gram sukker*

*2 æg (mellemstore)*

*70 gram hvedemel*

*50 gram hasselnødder (kan udelades eller udskiftes med andre nødder)*

*2-3 knivspidse fint salt*

*1 spsk. kakao*

1. Start med at smelte smørret i en kasserolle ved middel varme (4/6 på vores komfur)
2. Hæld din chokolade, som du har brækket i mindre stykker, i smørret og tag det af varmen. Rør stille og roligt rundt mens chokoladen langsomt smelter. Rør herefter kakao i og sæt til side mens du ordner resten.
3. Pisk æg og sukker luftigt i en skål, sigt mel i æggemassen og rør godt (men forsigtigt) rundt - der skal ikke være nogen melklumper.
4. Mærk efter hvor varm din chokolade er - lad det køle lidt. Når den blot er lun (5-10 minutters ventetid) hælder du den i æggemassen mens du rører forsigtigt rundt.
5. Hak dine hasselnødder groft og rør dem forsigtigt ud i browniemassen. Til sidst smager du dejen til med salt - 2-3 knivspidse er passende.
6. Hæld din dej i en form med bagepapir så massen er ca. 3 cm høj når den er hældt i - formen må ikke være for stor. Du behøver ikke at smøre dejen jævnt ud - den flader sig selv ud og bliver jævn når den varmes.
7. Bag din brownie ved 175 grader - 20 minutter var nok til en snasket udgave her - men hold lige øje med dejen fra 15 minutters bagetid af, og prik løbende i den med en kødnål - hænger der lidt dej fast, og føles den nogenlunde fast når du trykker på dejen, så er den klar.

### *Ekstra bagetider for en mere fast brownie*

- Snasket brownie - 20 minutter
- Fast men lettere snasket brownie - 24 minutter
- Fast brownie der minder mere om en kage - 28 minutter

Obs: Ovenstående er altid afhængig af ovn og den form du bruger - derfor skal du - uanset hvad - mærke efter løbende.



## **Syltede rødløg**

*1 dl sukker*

*1 dl ufarvet lagereddike*

*1 dl vand*

*2 rødløg (ca. 150 g)*

*Friskpresset citronsaft*

1. Pil løgene og skær dem i tynde ringe
2. Bring sukker, eddike og vand i kog i en gryde
3. Tilsæt løgene og kog dem i 2-3 min
4. Tag løgene op med en hulske og hæld dem i et glas.
5. Kog lagen ind ved kraftig varme og uden låg i 5 min eller til der er ca. 1 dl tilbage
6. Hæld citronsaft og lage over løgene. Luk med et tætsluttende låg og opbevar i køleskabet.

## **Stegte kartofler**

*1 kg kartofler*

*1 spsk olie*

*1 spsk krydderi (paprika/oregano el valgfrit blanding )*

*Salt*

1. Tænd ovnen på 200 C.
2. Kartoffler skylles og skæres i halve eller både.
3. Kartofflerne kommes i frysepose tilsæt olie og krydderier og posen rystes så olie og krydderier fordeles.
4. På en bageplade med bagepapir fordeles kartoflerne i et lag. Sættes i ovnen 45 – 50 min.
5. Drysses med salt.

## **Guacamole**

*1 avocado*

*1 spsk. creme fraiche*

*1 fed hvidløg*

*Citron/lime*

*salt*

*evt. chilipulver*

1. Mos avocado med creme fraiche ved hjælp af en gaffel eller stavblender
2. Hak hvidløg meget fint og bland det med din avokadocreme
3. Smag til med citron/lime, salt og evt. chilipulver



## **Chilimayonnaise**

*1 dl mayonnaise  
1 creme fraiche  
1 fed hvidløg  
1 spsk sød chilisaUCE  
Salt og peber*

1. Hvidløg presses eller rives og alle ingredienser røres sammen

## **Sprødstegt kyllingebryst**

*1 stk. kyllingebryst pr. person  
1 dl mayonnaise  
2 tsk salt  
1 tsk peber  
1 tsk paprika  
3 – 4 dl pankorasp eller knuste cornflakes eller en blandning af de to.  
Rapsolie til stegning*

1. Mayonaisen kommes i en dyb tallerken eller flad skål. tilsæt salt, peber og paprika og ½ dl vand og pisk det sammen.
2. Ovnens tændes på 200 C.
3. Kyllingbryst lægges på skærebrættet. Hold fast på kyllingen og med en skrap kniv flækker du kyllingebrystet i 2 flade stykker.
4. Hæld pankorasp el knuste cornflakes i en dyb tallerken eller flad skål
5. Vend kyllingen i mayoblandingen. Et ad gangen og lad det dryppe af. Vend herefter i raspen/cornflakes. Læg dem på et stk. bagepapir
6. En stor pande varmes op med 1 dl olie. Kyllingen ligges forsigtigt på panden og steges gylden og vendes med paletkniven steges på den anden side, til den er gylden. Lægges på bageplade med bagepapir og næste hold steges. evt. lidt mere olie på panden
7. Kyllingen steges 10 min i ovnen v/ 200 c

## **Ekstra tilbehør**

*Tomater  
Agurk  
Salat  
Kål*

1. Tilbehøret skæres ud og anrettes på et fad