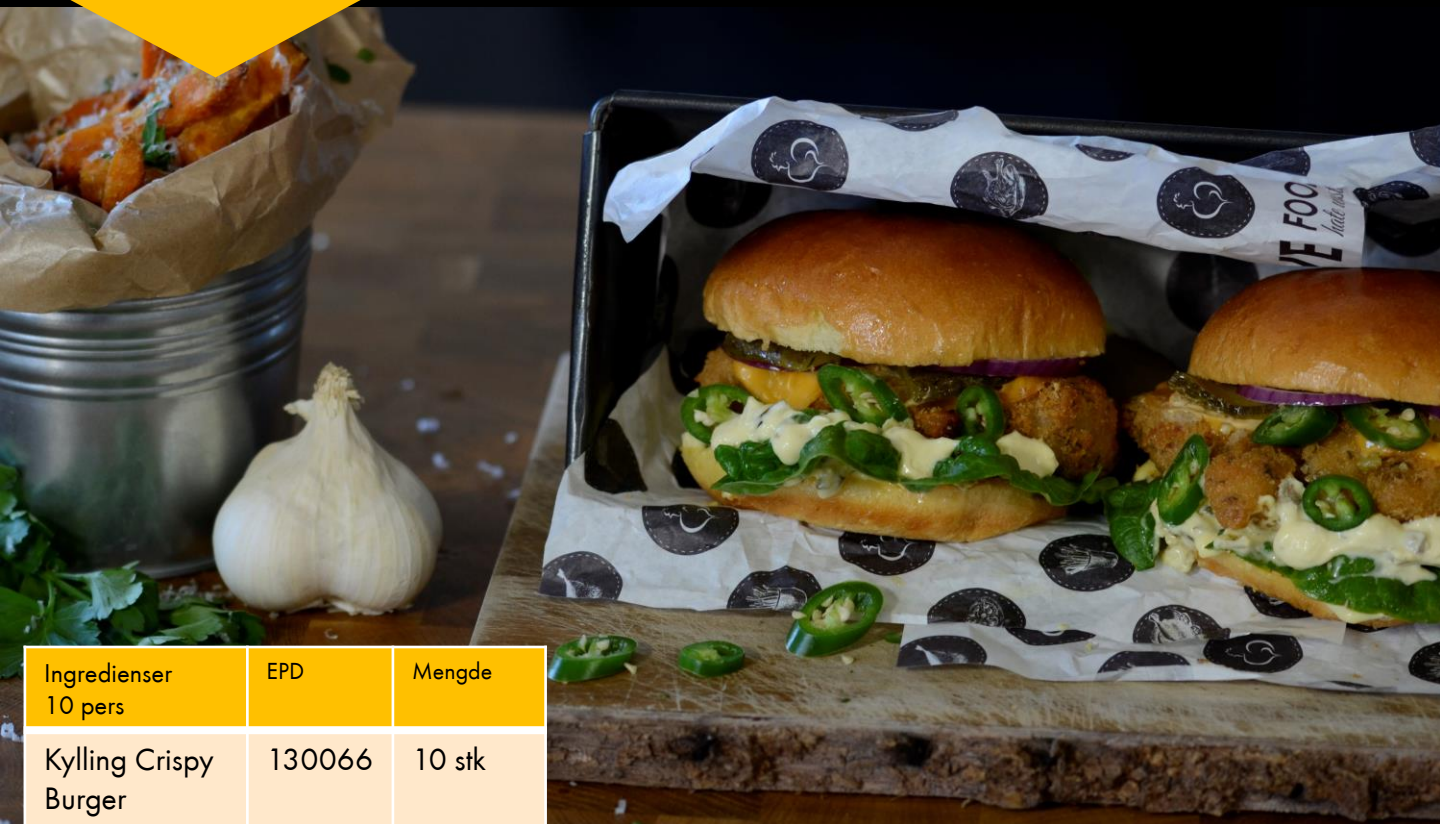


Kylling Crispy Burger


VESTFOLD FUGL
ET GODT VALG
KLODEN • DYRA • DEG



Ingredienser 10 pers	EPD	Mengde
Kylling Crispy Burger	130066	10 stk
Brioche Burger buns		10 stk
Jalapeno Majo		
Majones		600 gr
Salt, smakes til		5 gr
Hvitløk, revet		5 gr
Jalapeno, syltet, finhakket		40 gr
Fyll / Topping		
Jalapeno		14 gr
Rødløk, skivet		200 gr
Syltagurk, hel skivet		300 gr
Hjetesalat		10 stk blader

Fremgangsmåte:

Tid: 30 min

Friter eller stek burger i frityr eller ovn. Se stekeveiledning i crisp brosjyren for optimale tips.

Rist og del burgerbrødene. Skiv rødløk, jalapeno og syltagurk.

Jalapeno Majo

Bland majones med finhakket syltet jalapenos, smak til med revet hvitløk og salt ev. Pepper.

Pommes Dobbel 50/50

Friter i flere omganger og bland sammen etter 50/50, ha over litt salt og revet parmesan. Topp med finhakket bladpersille.

Foto: Ruben
Oppskrift laget av: Ruben