

## Fried Chicken Burger

# Burgerboller

### Det skal I bruge

#### Burgerboller

3,5 dl koldt vand  
15 g gær  
2 æg  
630 g hvedemel  
70 g fuldkorns-  
ølandshvedemel  
50 g sukker  
1,5 tsk. salt  
90 g blødt smør

#### Pensling og drys

1 æg  
sesamfrø

### Sådan gør I

#### Dagen før

Rør vand og gær sammen i en skål.

Tilsæt mel, sukker, salt og æg, og ælt dejen grundigt sammen. Dejen æltes bedst på bordet. Den skal være helt glat og ensartet - det tager 5-10 minutter. Dette kan også gøres på røremaskine.

Tilsæt smørret i små stykker, og ælt til dejen er blank.

Kom dejen i en stor skål, og dæk den over med husholdningsfilm.

Sæt skålen på køl, og lad den hæve natten over.

Hvis I laver dejen samme dag, sættes den til hævnning på køkkenbordet, til den er dobbelt størrelse.

#### På dagen

Tag dejen ud fra køl, og del den i 10 lige store stykker.

Form stykkerne til kugler, og sæt dem på en bageplade med bagepapir.

Tryk hver bolle let med flad hånd, inden du sætter dem til at hæve lunt og overdækket. De skal hæve til dobbelt størrelse - det tager ca. 1 time.

Tænd ovnen på 200 grader varmluft.

Pensl bollerne med sammenpisket æg, og drys med sesamfrø.

Når ovnen er varm, sættes bollerne ind og bages ved 200 grader i 12-15 minutter, til de er gyldenbrune på toppen.



## Fried Chicken Burger

# Tilbehør

### Det skal I bruge

#### Tilbehør

1 salathoved  
3 tomater  
2 løg

#### Syltede agurker

1 agurk  
1 dl æblecidereddike  
1 dl vand  
1 dl sukker  
salt  
evt. krydderier efter  
smag - fx peberkorn,  
sennepskorn og  
laurbærblade

### Sådan gør I

#### Tilbehør

Pluk salaten i blade, og skyl under den kolde hane.

Skyl tomaterne, og skær dem i skiver.

Pil løg, og skær dem i tynde skiver, så I får løgringe.

Anret tilbehøret i skåle, og gem til servering.

#### Syltede agurker

Skær agurkerne i tynde skiver på et mandolinjern eller med en kniv.

Kom skiverne i en sigte, og drys med salt. Lad dem trække i 10-15 minutter.

Kom æblecidereddike, vand, sukker og krydderier i en gryde og kog det op. Lad det koge til sukkeret er opløst og sluk så for blusset.

Pres overskydende væske ud af agurkerne, når de er saltet færdig. Læg dem herefter over i et glas eller en skål, hæld syltelagen over, og kom dem på køl.



## Fried Chicken Burger

# Kyllingebøffer

### Det skal I bruge

#### Kyllingebønnebøffer

500 g hakket kylling  
2 løg  
2 dåser smørbonner  
2 dl hvedemel  
4 æg  
2 tsk. salt  
1 tsk. peber  
pankorp  
rapsolie til stegning

### Sådan gør I

#### Kyllingebønnebøffer

Put kylling og salt i foodprocessoren. Kør det sammen i cirka 30 sekunder. Tag kyllingen op, og put den i en skål.

Pil løget, skær det i grove tern, og kom det i foodprocessoren.

Sigt vandet fra bønnerne, og kom dem i foodprocessoren.

Tilføj hvedemel, salt og peber.

Kør det hele på foodprocessoren, til det ligner grove brødkrummer. Pas på ikke at blende i for lang tid, så det bliver til mos.

Put massen ned til kyllingen, tilføj æg, og rør det hele sammen.

Del farsen i 10 kugler. Form dem til bøffer. De skal være cirka 1 cm i højden.

Vend hver bøf i pankorp, og steg bøfferne i rigeligt olie på en pande ved middelvarme, til bøffen er min. 75 grader i midten.

Tilføj gerne olie undervejs, så bøfferne ikke tørsteges.



MINDRE GRUPPER

## Fried Chicken Burger

# Hjemmerørt mayonnaise

### Det skal I bruge

1 dl pasteuriserede  
æggeblommer  
2 spsk. æblecidereddike  
1 tsk. sennep  
ca. 4 dl neutral olie  
salt  
peber

Video

### Hjemmerørt mayonnaise



### Sådan gør I

Kom æggeblommer, æblecidereddike, sennep og lidt salt i en skål, og pisk, til det ændrer farve og bliver cremet og luftigt.

Hæld forsigtigt en tynd stråle olie ned i skålen, imens du pisker. Scan QR-koden og se hvordan.

Når konsistensen er tyk og glat, er din mayonnaise færdig.

Smag til med salt, peber og æblecidereddike.

Smag evt. til med forskellige krydderier (paprika, chili, estragon eller lignende).



