

God *Fastfood* af rigtig kylling

Kyllinge Nuggets kyllingebryst..... 2 stk æg..... ½ stk salt og peber rasp..... 1 dl reven parmasanost..... ½ dl olie til friturestegning	<ol style="list-style-type: none">1. Skær kyllingerne ud i stykker på ca. 2x2 cm.2. Pisk ægget i en dyb tallerken. Rør rasp, parmasanost, salt og peber sammen i en anden dyb tallerken.3. Paner kyllingestykkerne ved først at vende dem i æg, derefter i rasp-blandingen så de er helt dækket.4. Frituresteg dem i ca. 4-5 minutter til de er pæne og gyldne.
Kyllingeburger kyllingebryst..... 2 stk salt og peber olie til stegning	<ol style="list-style-type: none">1. Flæk kyllingebrysterne og drys dem med salt og peber.2. Steg dem på panden til de er gyldne på begge sider, uden at de bliver tørre.
Burgerboller Gær.....¼ pk Mælk.....1½ dl Æg.....½ stk Hvedemel.....3½ dl Salt.....½ tsk Sukker.....½ tsk Sesamfrø	<ol style="list-style-type: none">3. Rør gæren ud i den lune mælk og ælt de øvrige ingredienser i.4. Lad dejen hæve tildækket 20 minutter.5. Rul dejen ud til en pølse og del den i 8-10 stykker. Tril stykkerne til boller, drys dem med sesamfrø og sæt dem til hævning på en bageplade i ca. 10 minutter.6. Læg et stykke bagepapir over bollerne, og læg pres på (f. eks. en bageplade) og lad dem yderligere hæve 20 minutter, før de bages ved 220 grader i ca. 10 minutter (med pres de første 5 minutter). Lad bollerne afkøle på en rist.
Tilbehør Icebergsalat.....2 blade/pers. Tomater.....1-2 stk Løg.....1 stk Syltede agurker.....2-3 skiver/pers. Ketchup	<ol style="list-style-type: none">1. Salaten skylles og slynges.2. Tomater og løg skæres i skiver.3. Saml burgeren ved at lægge det hele på den underste del af bollen. Klem burgeren let sammen med overdelen af bollen.

<p>Kyllinge Nuggets</p> <p>kyllingebryst..... 2 stk æg..... ½ stk salt og peber rasp..... 1 dl reven parmasanost..... ½ dl olie til friturestegning</p>	<p>16 stk 6 stk 4 dl 2 dl</p>
<p>Kyllingeburger</p> <p>kyllingebryst..... 2 stk salt og peber olie til stegning</p>	
<p>Burgerboller</p> <p>Gær.....¼ pk Mælk.....1½ dl Æg.....½ stk Hvedemel.....3½ dl Salt.....½ tsk Sukker.....½ tsk Sesamfrø</p>	<p>1 pk 6 dl 1 ps</p>
<p>Tilbehør</p> <p>Icebergsalat.....2 blade/pers. Tomater.....1-2 stk Løg.....1 stk Syltede agurker.....2-3 skiver/pers. Ketchup</p>	<p>1 hoved 8 stk 2 stk</p>