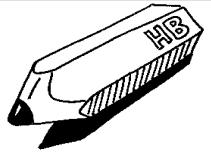


God Fastfood af rigtig kylling

Kyllinge Nuggets	
kyllingebryst.....	2 stk
æg.....	½ stk
salt og peber	
rasp.....	1 dl
reven parmasanost.....	½ dl
olie til friturestegning	
	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	
	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	
	3. Rør gæren ud i den lune mælk og ælt de øvrige ingredienser i. 4. Lad dej'en hæve tildækket 20 minutter. 5. Rul dej'en 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	
	1. Salaten skyldes 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.



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