

Asiatisk burger

Tilberedningstid
1,5 time

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 450g kylling
- 75g spinat
- ½ rød spidskål
- 8 burgerboller

Dressing til salat

- 3 cm ingefær
- 1 fed hvidløg
- ½ frisk rød chili
- 1 spsk. sesamolie
- 1 spsk. soja
- Saften fra 1 lime eller citron

Asiatisk sauce til kylling

- 1 spsk. sesamolie
- 3 spsk. soja
- 1 tsk. honning
- 1 tsk brun farin
- 3 spsk. æblecider eddike
- 1 Lime

Urtemayonnaise

- 4 dl urteolie
 - 1 håndfuld basilikum
 - 1 håndfuld persille
 - 4 del rapsolie
- 1 æg
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. Dijon sennep
- 1 tsk. salt
- Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Asiatisk salat

1. Skær den friske chili i små fine stykker, riv ingefær og pres hvidløg og kom det hele i en skål
2. Tilsæt sesamolie, soja og limesaft
3. Riv rød spidskål på et mandolinjern og hak spinat fint.
4. Bland spidskål og spinat sammen og vend det i dressingen



Kylling i Asiatisk sauce

1. Bland alle ingredienserne til sauceen sammen i en skål.
2. Skær kylling i mindre stykker og steg det på en pande i olie, salt og peber.
3. Når kyllingen er færdigstegt, fjernes det fra panden, og trævles til strimler af kylling med to gafler
4. Kom sauceen på panden og lad det koge op, så det tykner lidt.
5. Kom herefter kyllingestrimlerne ned i sauceen og vend det godt rundt.

Urtemayonnaise

1. Lav urteolie ved at blende urter og olie i en kraftig blender, til olien har en ensartet farve uden større stykker af urter.
2. Si urteolien og kom den i en gennemsigtig pose og lad det stå i ca. 1 time til vand og olie har skilt sig fra hinanden.
3. Hæld olien fra over i en høj beholder
4. Tilsæt dijon sennep, citronsaft, æg, salt og peber
5. Med en stavblender blendes ingredienserne til en glat og grøn urtemayo. *(Sørg for ikke at få luft i mayonnaisen imens der blendes)*
6. Langsomt vil der skabes en mayonnaise som er helt glat og smager fantastisk