

# Kylling burger med bacon og cremet romaine salat

4 personer

## Ingredienser

Ca. 600 g Danpo kyllingfilet, delte  
1-1½ stk. romaine salat  
40-60 g hakket løg  
2-3 spsk. hakket persille  
80-120 g mayonaise  
Ca. ½ dl Balsamico  
ca. 20 g sennep  
1 tsk. lille reven peberrod  
Salt, peber  
3-4 blomme tomater  
Ca. ¼ agurk i tynde skiver  
4 stk. groft toastbrød  
8 skiver bacon  
Evt. friske krydderurter

## Tilberedning

Del kyllingfileterne en gang på tværs, så der bliver 2 skiver og krydr med salt og peber. Steg dem i olie på pande eller på grill.

Imens skæres det vaskede romaine salat i fine strimler.

Løg og persille hakkes.

Mayonaisen blandes med basamico, sennep, reven peberrod og smages til med salt og peber.

Salat, persille og løg vendes i mayonaiseblandingen.

Tomaterne og agurk skæres i skiver.

Toastbrød ristes og smøres med mayonaiseblandingen.

Bacon steges til de er sprøde. Lad dem dryppe på papirservietter.

Saml burgerne.

