

Kylling burger med bacon og cremet romaine salat

10 port

Ingredienser

Ca. 1500 g Danpo kyllingfilet, delte

2-3 stk. romaine salat

100-150 g hakket løg

4-6 spsk. hakket persille

200-300 g mayonaise

½-1 dl Balsamico vinaigrette (dressing)

ca. 50 g sennep

2 tsk. reven peberrod

Salt, peber

5-8 blomme tomater

Ca. ½ agurk i tynde skiver

10 stk. groft toastbrød

20 skiver bacon

Evt. friske krydderurter

Tilberedning

Del kyllingfileterne en gang på tværs, så der bliver 2 skiver, krydres med salt og peber, steges i olie eller på grill.

Imens skæres det vaskede romaine salat i fine strimler.

Løg og persille hakkes.

Mayonaisen blandes med basamico vinaigrette, 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.

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

Servering

Toastbrødene smøres med halvdelen af mayoniseblandingen. De skivede tomater og agurker fordeles på de smurte toastbrød.



Læg et stykke bacon på hvert brød, derefter fordeles de stegte kyllingefileter. Fordel den sidste mayonaiseblanding oven på kyllingefileterne og top op med et stykke bacon på hver. Pynt eventuelt yderligere med friske krydderurter.