

Kyllingkaker

Fantastisk smak til middag med stekte poteter og salat, eller som hamburger til lørdagskosen.

Trenger:

800 gram kyllingfilet
3 egg
60 gram majones
100 gram raspet ost
Persilledusk og 1 liten vårløk
1 teskje chilipulver
Salt og pepper



Slik gjør du:

Kutt opp 800 gram kyllingfilet i små terninger.

Legg i bolle og tilsett 3 egg, salt og pepper etter smak og behag, bland godt.

Bland inn finhakket persilledusk, en liten vårløk, 1 teskje chilipulver og 60 gram majones.
Bland godt.

Bland så inn 100 gram raspet ost.

Tilsett 60 gram siktet hvetemel og bland godt

La deigen hvile i 15 minutter, og stek deretter i hamburgerstørrelse på stekepanne med smør eller vegetabilsk olje, 3-5 minutter på hver side alt etter tykkelse.

Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>