**KYLLINGBURGER**

400 g Kyllingkjøttdeig

1 ts salt

½ ts pepper

1 stk egg

½ dl vann

1. Ha alle ingrediensene i en bolle og rør dem lett sammen.
2. Del deigen i 4 emner. Form emnene til litt tykke, runde burgere.
3. Stek burgerne i smør i en middels varm stekepanne i 3-4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekt.

(Kan tilsette litt finhakket rødløk eller gul løk i deigen før steking, og evnt andre krydder… oregano, chili?)

(Egg allergikere kan erstatte egget med ca 1 ss potetmel)

Server nystekte kyllingburgere i burgerbrød sammen med salat, agurk, tomat, løkringer og eventuellt dressing.