



# Herkullinen broilerihampurilainen, raikasta hapankaalia & bataattiranskalaiset

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset

4:lle

### Hampurilaisen ainekset:

- 4 kpl maustamatonta kananpojan minuuttipihviä suolaa ja mustapippuria myllystä
- ½ tl jauhettua mustapippuria
- ½ tl currya
- ½ rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä (Keiju) paistamiseen
- raikas hapankaali
- 100 g Rasilaisen valkosipulista hapankaalia hyvin valutettuna
- 230 g ananasmurskaa hyvin valutettuna
- 3 rkl crème fraichea 18 % tai majoneesia
- 4 kpl sämpylää (esim. Reissumies kaurasämpylä) tomaattia siivuina
- salaatinlehtiä, esim. jääsalaatti tai friseesalaatti
- 4 viipaletta savustettua sulatejuustoa

### Lisukkeet:

#### Bataattiranskalaiset

- 1kpl iso bataatti
- suolaa ja mustapippuria myllystä
- 2-3 rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä (Keiju)

#### Mango-hapankaalidippi

- 100 g Rasilaisen valkosipulista hapankaalia hyvin valutettuna
- 3 rkl crème fraichea 18 % tai majoneesia
- 5 rkl mangosetta (piltti)
- ¼ tl jauhettua mustapippuria
- riipaus suolaa





## Ruokaohje

- 1 Ota kananpojan minuuttipihvit huoneen lämpöön ja mausta suolalla, pippurilla sekä currylla.
- 2 Pese ja kuori bataatti. Leikkaa 1cm:n levyisiä ja paksuisia tikkuja. Huuhtelee, jotta bataatin tärkkelys katoaa pinnalta. Kuivaa huolellisesti. Kaada ranskalaiset kulhoon ja lisää öljy, suola sekä pippuri. Pyörittele ja kaada ranskalaiset leivinpaperin päälle irtonaisesti. Paista 225 asteisessa uunissa noin 25-40 minuuttia, eli kunnes ranskalaiset ovat kypsiä ja pinnaltaan rapeita.
- 3 Valmista raikas hapankaali sekä mango-hapankaalidippi. Yhdistä ainekset, sekoita ja laita jääkaappiin makuuntumaan noin 20 minuutiksi.
- 4 Kun ranskalaiset ovat lähes valmiita, paista pannulla kananpojan minuuttipihvit 3-5 minuuttia / puoli. Paahda sämpylät kuivalla pannulla. Kokoa hampurilaiset: laita sämpylän pohjalle salaattia, kananpojanpihvi, raikasta hapankaalia, juustosiivu sekä tomaattiviipaleet..
- 5 Sulje komeus sämpylän toisella puolikkaalla. Kokoa ranskalaiset lautaselle ja laita dippi pieneen kippoon. Nauti.

**Resepti:** Anne Kiuru

*”Kesäistä Street foodia parhaimmillaan, etenkin valkosipulin ystäville. Kesytettynä versiona perinteisellä hapankaalilla valmistettuna sopii kaikille hampurilaisten ystäville”*

