

Kycklingbiffar med guacamole

KYCKLINGBIFFAR MED GUACAMOLE

Ger 8-10 små biffar

TILLAGNINGSTID

30 minuter

GUACAMOLE

1 sats guacamole

KYCKLINGBIFFAR

500 g kycklingfärs

2 tsk timjan

1 tsk lökpulver

1 tsk himalayasalt

0,5 tsk chilipulver

0,5 tsk grovmald svartpeppar

HUSGERÅD

Bunke

Måttsats

Stekpanna

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Kycklingbiffar med guacamole

Kycklingbiffar med guacamole

Små Kycklingbiffar med guacamole är ett gott litet tilltugg som smakar härligt som en egen liten rätt när man vill ha något enkelt att äta.

När du planerar för tapas så passar även dessa små Kycklingbiffar perfekt på bordet bland andra [goda tapasrätter](#).



Så nästa gång du vill ha ett enkelt och gott tilltugg eller när du planerar för lite god plockmat eller tapas laga och njut av dessa härliga Kycklingbiffar med guacamole!

Så här gör du

- Gör en omgång med [vår Guacamole](#).
- Lägg kycklingfärsen i en bunke
- Tillsätt kryddorna och saltet
- Blanda samman väl
- Forma till små biffar
- Stek i en [stekpanna](#) tillsammans med [ghee](#), några minuter på varje sida tills köttsaften blir klar och biffarna får fin färg
- Lägg över biffarna lite snabbt på hushållspapper innan du lägger över dem på ett fat för montering, för att få bort överflödigt köttsaft
- Lägg en klick guacamole på varje biff
- Nu är dina Kycklingbiffar med guacamole klara

Servera, ät och njut!

Kycklingbiffar med guacamole



Tips! Den guacamole som blir över kan du ha som ett gott dipp tillsammans med [Tortilla chips](#) på ditt tapasbord.

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
