

## Hamburger picant de pui la air fryer cu guacamole

### Ingrediente

- 1 pachet MAGGI Amestec pentru prepararea puiului crocant și picant în friteuză cu aer cald
- 400 g Piept de pui
- 3 bucati Chifle pentru hamburger
- 1 lingurita Ulei
- 0.5 Ceapă roșie
- 1 sucul de la ½ lămâie
- 1 Avocado
- 4 fire Coriandru proaspăt
- 3 Ardei jalapeño murați
- 1 Roșie pentru salată, tăiată felii pentru burger
- 2 g Piper
- 2 g Sare de masă

### Instrucțiuni

1. Preîncălzește air fryer-ul timp de 3 minute la 180°C\* și taie pieptul de pui în 8–10 felii.
2. Amestecă pieptul de pui cu MAGGI Air Fryer Crispy Chicken Mix cu boia și o lingură de ulei într-un bol.
3. Așază puiul în air fryer într-un singur strat și gătește-l la 180°C\* timp de 8 minute\*.
4. Tocă fin 2 ardei jalapeño fără semințe. Taie avocado-urile în jumătate. Îndepărtează sâmburele. Creștează pulpa avocado-ului cu un cuțit cu vârf rotunjit și scoate miezul cu o lingură. Pune totul într-un bol.
5. Prăjește chifla timp de 1 minut la 160°C. Așază o felie de roșie pe partea de jos a chiflei. Pune deasupra 3–4 bucăți de pui, apoi adaugă guacamole și două sau trei felii de jalapeño. Încheie cu partea superioară a chiflei.

### Nutritie

Carbohidrați	31.47 g
Energie	501.16 kcal
grăsimi	26.5 g
Proteină	35 g

⌚ 19 Min

⊕ 3