

Kyllingeburger med en usædvanligt god smag

Dette er første artikel i Børsens nye serie, som er en jagt på Danmarks bedste kyllingeburger. Starten sker hos Jagger – en af de få kæder, der vælger velfærdsmærket kylling. Ole Troelsø var begejstret, om end han på et tidspunkt sad med en flad fornemmelse



Rasmus Oubæk er manden bag Jagger-kæden, som har eget bollebageri og er en af de få i branchen, som bruger velfærdsmærket kylling i burgerne.

Arkivfoto: Magnus Møller

OLE TROELSØ

02. MAR. 2026 KL. 11.10



ANNONCE

Da burgerbaren Jagger åbnede for ti år siden, var jeg stærkt begejstret. For det var en gourmetkoks personlige modsvar til McDonald's og kompagni, og kvaliteten var langt bedre end den industrielle hos de industrielle kæder.

Manden bag er da også Rasmus Oubæk, der er kendt som en af Danmarks dygtigste kokke, en mester udi det franske køkken og manden, der startede 00'ernes bistrobølge.

Han er kendt som en indædt modstander af den dårlige smag, men ikke desto mindre oplevede jeg, at Jagger-burgerne var faldet i kvalitet, sidst jeg anmeldte dem.

Men det er vigtigt at holde sig opdateret, især når man, som jeg, har tænkt sig at kåre Danmarks bedste kyllingeburgere, og det er målet med den artikelserie, som begynder lige her.

Oubæk overraskede

At første nedslag bliver Jagger, er lidt af et tilfælde.

Jeg var i nabolaget, havde tid tilovers, og der så hyggeligt ud inde i den mennesketomme burgerbar. Derfor trådte jeg indenfor og fik stedets to kyllingeburgervarianter samt en overraskelse: Nemlig at Rasmus Oubæk trådte ud af køkkenet.

Han er medejer af ca. 30 fastfoodsteder, heraf omkring 20 Jagger-filialer og restauranterne Pluto og Gorilla, så hvad er chancen for, at han skulle befinde sig her i Nordre Frihavsgade samtidig med mig?

Eftersom jeg virkelig gør mit bedste for at anmelde inkognito for at mindske risikoen for særbehandling, var det uhensigtsmæssigt, at Oubæk var til stede. Jeg har nemlig anmeldt hans mad mange gange gennem de seneste 25 år, derfor spørger jeg, om ikke han vil dele de to burgere med mig. For at sikre, at han ikke gik ud i køkkenet og tryllede med kyllingeburgerne, så de fremstod i det bedst mulige lys.

Han takkede, men lod mig forstå, at han var ved at hakke noget kød, så om det ikke kunne vente fem minutter. Jeg insisterede på hans selskab, og vi fik en hyggelig snak den næste halve times tid.

Hyggetemperaturen faldt ganske vist lidt, da talen faldt på min ovennævnte oplevelse af Jagger, som fandt sted i Christianshavn-filialen. Han fortalte nemlig, at den blev lukket efter min ufordelagtige anmeldelse af stedet.

Jeg tror, han overdrev, men lad det nu ligge, for selvom jeg af og til har været utilfreds med enkelte detaljer i Oubæks køkken, har det aldrig ødelagt vores professionelle, kollegiale forhold.

Flad fornemmelse

Men at skulle sidde her ved siden af ham og anmelde var dog alligevel lidt specielt.

Jeg lagde ud med ros, det skal man jo, over briochebollernes gyldne farve og beklagede mig derefter over, at de var fladtrykte, helt i modsætning til PR-billedernes svulmende boller. Smørsmagen, saftigheden og krummens friskhed var der imidlertid intet at klage over.

Selve kyllingen var noget helt, helt andet end sidst, jeg oplevede den, hvor der var brugt kyllingebryst, som fremstod tørt. De har da også skiftet kyllingebrystet ud med overlår, hvilket giver langt mere smag og saftighed, og da der her er tale om en kylling med god smag, er det en fordel.

I cateringsektoren findes nemlig masser af elendigt kyllingekød. Noget af det kommer sågar fra kyllingefabrikker i Asien, hvor burkyllinger ikke fylder det samme i samfundsdebatten som i Danmark. Meget få fastfoodsteder bruger såkaldt velfærdskylling, men det gør Jagger, hvis kylling er tildelt et ud af maksimalt tre grønne hjerter under Det Statslige Dyrevelfærdsmærke.

ANMELDELSE

Kyllingeburgerstjerner



I serien om Danmarks bedste kyllingeburger bedømmes burgerne på en særlig skala, der ikke skal forveksles med de stjerner, som bruges i Børsens restaurant anmeldelser. Jagger får i denne forbindelse fem stjerner; en samlet bedømmelse af kædens to varianter, der især trækker point for smagskvalitet, men som også kan roses for at satse på dyrevelfærd og en vis anvendelse af økologiske råvarer.

Fried Chicken Burger 100 kr., Hot Nashville Burger 110 kr., jagger.dk

Ud over kødets smag var jeg også imponeret over paneringen, som var forbedret siden sidst. For hvor man tidligere panerede kyllingen i forvejen og opbevarede den på køl frem til friteringen, paneres hver enkelt kyllingebøf nu umiddelbart før friteringen.

Fed med måde

Standardversionen fremstod virkelig sprød, men ikke ubehageligt fed, som jeg for eksempel oplever hos KFC. Jagers Nashville-version var dog fed, men det er med overlæg, for den dyppes i chiliolie efter friteringen. Og jeg skal love for, at der er tale om en stærk chilistyrke – langt over det, man forventer i en fastfoodkæde.

I begge burgere var icebergsalaten saftig og sprød trods nærkontakt med det friskstegte, brandvarme kød, og de syltede agurker var dejligt syrlige og salte. Det var ganske enkelt en virkelig god kyllingeburger, som jeg klart kan anbefale, om end de fladtrykte boller trækker helhedsindtrykket ned.

Om det er Danmarks bedste, tør jeg endnu ikke udtale mig om, men jeg er på sporet, så følg med hos Børsen i de kommende måneder, hvor vi jævnligt genbesøger de danske kyllingeburgersteder.

NÆVNTE EMNER: Mad anmeldelser

