

Omvendt kyllingeburger med marineret coleslaw og sennepscreme

10 personer

Ingredienser

10 stk. kyllingebryst
2-3 tsk. salt og friskkværnet peber
10 tomater i skiver
10 skiver ost
8-10 spsk. syltet agurk
8-10 spsk. syltet rødløg

Sennepscreme

500 g græsk yoghurt
2-3 spsk. dijonsennep
1 tsk. salt
4-5 spsk. finthakket, syltet agurk

Marineret coleslaw

10 gulerødder
½-1 spidskål
2-3 spsk. olivenolie
2-3 tsk. hvidvinseddike
2 tsk. honning
2½ dl. hakket, bredbladet persille



Tilberedning

Flæk kyllingebryster og bank let tstykkerne til de er ½ cm tykke. Krydr med salt og friskkværnet peber og steg det på panden eller i ovnen, indtil kyllingen er gennemstegt.

Rør græsk yoghurt sammen med dijonsennep, salt og finthakket syltet agurk.

Riv gulerødderne groft og snit spidskål i fine strimler. Rør olivenolie med hvidvinseddike og honning og hæld over. Vend til sidst det hele godt sammen med persille.

Brug et kyllingebryst pr. burger som bund og låg, og læg fyldet i midten.

Server omvendt kyllingeburger med ekstra coleslaw og sennepscreme.