

Sliders med krydret kyllingebof

10 portioner

Ingredienser

1 kg Danpo hakket kylling

1 1/2 løg, finthakket

1 1/2 fed hvidløg, presset

3 tsk. paprika

200 g revet cheddarost

Evt. 2-3 tsk. syltede jalapenos, finthakkede

Evt. friskhakket koriander eller basilikum

Salt og friskkværnet peber

Tilberedning: Rør alle ingredienser sammen og form bøffer af farsen. Lav dem lidt større i omkreds end bollen du skal bruge til burgeren, da bøfferne trækker sig en smule sammen under stegningen.

Steg bøfferne - og byg nedenstående burgerer.

Tre anderledes burgerideer:

Italian aubergine: Skær aubergine i 1 cm tykke skiver og drys dem med salt. Lad den trække i ca. 1 time og dup dem tørre. Fjern overskydende salt og vend dem i mel, æg og rasp (gerne panko rasp). Steg dem gyldne i fedtstof på en pande og brug dem som en alternativ burgerbolle.

Fyld: Solmodne tomater, frisk mozzarella, krydret kyllingebof og basilikum.



Summertime: Smør en lækker burgerbolle med nem guacamole lavet af en moset avocado smagt til med lidt hvidløg, chili, citron, salt og peber.

Fyld: Guacamole, krydret kyllingebof, cremefraiche (38% hvis det skal være rigtig godt), løgringe og masser af kørvel.

Røg og radiser: Lav en lækker rygeostcreme af lige dele rygeost og cremefraiche eller sandwichspread. Tilsæt lidt finthakket løg og evt. lidt purløg og revet radise og brug den som dressing i en anderledes burger med groft brød.

Fyld: Salat, rygeostcreme, krydret kyllingebof, rødløg og masser af tynde radiseskiver.