

Kyllingeburger med BBQ i ciabattabolle med grillede grøntsager og tomatkompot

4 portioner

Ingredienser

Kyllinge bøffer

1 pakke kyllingeburgere med BBQ

Ciabattaboller

25 g gær

2 dl. lunkent vand

½ tsk. salt

75 g finthakket spinat

1 æg

25 g smeltet smør

125 g durum hvedemel

Ca. 300 g hvedemel

Grillede grøntsager

1 lille squash

1 stort rødløg

2 peberfrugter, gerne forskellige farver

1 spsk. olie

1 spsk. finthakket frisk timian

1 tsk. salt

Dijon-mayonnaise

1 dl. mayonnaise

½ dl. grov Dijon sennep

Tomatkompot

300 g cherrytomater

1 løg

1 citron (skal og saft)

2 spsk. timian

1 spsk. olie

Øvrigt tilbehør

4 salatblade, f.eks. frissé- eller hjertesalat



Tilberedning:

Kyllinge bøffer

Tilbered kyllingeburger med BBQ efter anvisning på emballagen.

Ciabattaboller

Udrør gær i vand, tilsæt salt, spinat, æg, smør og durum hvedemel og rør det hele godt sammen. Tilsæt hvedemel lidt ad gangen og rør godt, gerne på maskine. Når dejen er blød og smidig og ikke klistrer, stilles den til hævnning ca. 45 min. Form dejen til boller, tryk dem lidt flade og lad dem efterhæve ca. 15 minutter. Bag bollerne ca. 10 minutter ved 225°C

Grillede grøntsager

Skær squash og rødløg i skiver og peberfrugt i kvarte. Pensl grøntsagerne med olie, drys med finthakket timian og salt og grill grøntsagerne 5-8 minutter, til de er lidt møre, men stadig har lidt bid.

Dijon-mayonnaise

Rør mayonnaise med grov Dijon sennep.

Tomatkompot

Skær cherrytomaterne i halve, hak løget og riv 1 spsk. skal af citronen. Hak timian og bland tomater, løg, citronskal og timian med olie. Læg blandingen i en foliebakke og grill den ca. 30 minutter, rør jævnlige undervejs. Smag tomatkompotten til med citronsaft, salt og peber.

Smør ciabattaboller med Dijon-mayonnaise, læg herpå salatblade, kyllingeburgere med BBQ, grillede grøntsager og tomatkompot.