

Omvendt kyllingeburger med marineret coleslaw og sennepscreme

4 personer

Ingredienser

4 stk. kyllingebryst
1 tsk. salt og friskkværnet peber
4 tomater i skiver
4 skiver ost
4 spsk. syltet agurk
4 spsk. syltet rødløg

Sennepscreme

200 g græsk yoghurt
1 spsk. dijonsennep
½ tsk. salt
2 spsk. finthakket, syltet agurk

Marineret coleslaw

4 gulerødder
¼ -½ spidskål
1 spsk. olivenolie
1 tsk. hvidvinseddike
1 tsk. honning
1 dl. hakket, bredbladet persille



Tilberedning

Flæk kyllingebryst og bank stykkerne let til kødet er ca. ½ cm tykt. Krydr kyllingekødet med salt og friskkværnet peber og steg det på en grillpande ved høj varme, 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: tomatskiver, ost, syltet agurk, syltet rødløg, sennepscreme og marineret coleslaw.

Server omvendt kyllingeburger med ekstra coleslaw og sennepscreme.