

Pulled kyllingeburger med jalapenodressing og syltede rødløg



4 portioner

Tilberedning: 30-40 min

Ingredienser

4 kyllingelår fra Danpo
1-2 løg
2 fed hvidløg
1 ½ dl bbq sauce
Salt og peber
4 burgerboller
Salat til burgerne

Jalapenodressing

4 spsk. mayonnaise
2 spsk. finthakkede jalapeno
2 spsk creme fraiche
Salt

Syltede rødløg

2 skiveskårede rødløg
½ dl eddike
1 dl sukker
1 ½ dl vand

Tilberedning

Krydr kyllingelårene og grill dem ved indirekte varme i ca. 30-40 min. under låg. Alternativet kan de steges i ovnen i ca 40 min ved 130° C, til de er gennemstegte, og at kødet slipper fra benet.

Lad lårene køle af og fjern alt kødet fra lårene og riv det i strimler med to gafler.

Bland ingredienserne til dressingen sammen og stil på køl.

Bland ingredienser til de syltede rødløg sammen og hæld det over de skiveskårede rødløg. Bland det hele rundt, og stil på køl.

Skær løg i tern, svits løg og hvidløg i en gryde i ca.10 min.

Bland løg med kyllingekødet, hæld BBQ sauce ved og smag til.

Velbekomme!