

Sliders

Til disse små burger har jeg brugt [disse burgerboller](#), smurt “overen” med [guacamole](#) eller aioli og “underen” med hjemmelavet [ketchup](#).

Så er der lidt salat, sprøde kyllingenuggets på nogle / bøffer med cheddar + sprød bacon på andre.

Så har jeg kommet agurk, [tomatsalsa](#) og [syltede rødløg](#) i nogle / og agurk, [løgkompot](#) og tomatkiver i andre.

Ingredienser

Sprøde kyllingenuggets

- 600 g kyllingebryst
- 1 dl mel
- 2 æg
- 2 dl panko rasp + salt, paprika og peber
- 2 dl olie til stegning

Aioli

- 2 dl mayonaise
- 1 lille fed hvidløg
- salt og peber
- 1 tsk. limesaft

Sådan gør du

BURGERBOLLER

- Start med at sætte dejen over til disse, så de kan nå at hæve

TILBEHØR SOM KAN FORBEREDES I GOD TID INDEN

- Lav de syltede rødløg nu, da disse også har godt af at trække. Du kan også med fordel lave både ketchup, aioli, løgkompot og salsa i god tid inden.

TILBEHØR SOM LAVES LIGE INDEN SERVERING

- Lav din guacamole og snit grønt nu (gerne imens burgerbollerne er i ovnen)

KØD

- Hvis du laver dem med bøffer, cheddar og bacon skal dette laves. Bacon steges sprødt, bøfferne formes og presses flade. Drys med dit yndlings krydderi og steg eller grill dem. Lige inden servering kom en skive cheddarost på.

KYLLING

- hvis du laver de her sprøde nuggets, så gør følgende:

- kom mel i en skål, kom rasp og krydderier i en anden og slå æg ud i en tredje
- varm rigeligt med olie på en pande
- snit dine kyllingebryst vandret, så de bliver tynde. bank dem med en kagerulle, så de bliver endnu tyndere (jeg lægger et stykke film mellem kylling og kagerulle, så du undgår at vaske for meget op), skær dem i mindre stykker så de passer i de små burgere
- vend kyllingen i mel, så æg og så rasp og steg så sprøde i den generøse mængde olie, læg dem til at tørre på et stykke køkkenrulle.
- saml nu din burger ved at komme det ønskede i