



## GRØNTSAGSSLIDER MED KYLLINGEBØF OG KARAMELLISERET RØDLØG OG PEBERCREME

4 PERSONER

*Sliders er små mini-burgere, og her kan du lave en variant uden det traditionelle brød, men i stedet med forskellige smagfulde grøntsager som bund og top. Kyllingebøfferne vendes i krydderrasp og er saftige indvendig og sprøde udenpå. De toppes med pebercreme og karamelliseret rødløg, så der er masser af smag i disse små hapsere...*

### INGREDIENSER

400 g hakket kylling

$\frac{1}{2}$  tsk. salt

$\frac{1}{2}$  tsk. friskkværnet sort peber

1 tsk. sød paprika

1 tsk. røget paprika

1 dl rasp

1 tsk. salt

olie til stegning

4 rødløg

1 spsk. smør

3 spsk. balsamico eddike

2 spsk. rørsukker

$\frac{1}{2}$  tsk. salt

Friskkværnet sort peber

8 store champignoner

### TILBEREDNING

Ælt hakket kylling med salt og peber og form 12 små bøffer. Bland sød paprika, røget paprika, rasp og salt i en dyb tallerken. Vend de små bøffer godt rundt i krydder-raspen, og steg dem i olie på panden, 2-3 min. på hver side, til kødet er gennemstegt og overfladen sprød og gylden.

Skær rødløget i skiver, smelt smørret i en lille gryde og steg løgene i smørret 2-3 min. ved svag varme. Tilsæt balsamico, rørsukker, salt og peber, og rør godt rundt. Lad løgene simre ved lav varme, mens balsamicoen koger ind, i alt ca. 7-8 min.

Fjern stokken på champignonerne og smelt smørret på en pande. Steg champignonerne på begge sider, 3-4 min. i alt. Steg squash og aubergine skiverne 1-2 min. på hver side. Drys grøntsagerne med lidt salt.

Skær avocado i skiver og dryp med lidt citronsaft.

Rør flødeost med friskkværnet sort peber, citronskal og salt.

8 skiver squash, ca. 8 mm. tykke

8 skiver aubergine, ca. 8 mm. tykke

1 spsk. smør

$\frac{1}{2}$  tsk. salt

1 avocado

1 tsk. citronsaft

100 g flødeost

$\frac{1}{2}$ -1 tsk. friskkværnet sort peber

1 tsk. fintrevet citronskal

$\frac{1}{2}$  tsk. salt

50 g spinat

Anret og server små grøntsags-sliders af de stegte grøntsager med spinat, kyllingebøffer, karamelliseret rødløg, avocado og pebercreme.

**TIP:** Du kan bruge andre grøntsager som burger bund og top, f.eks. sweet potatoes eller tomater i skiver. Det kan være en fordel at holde de små sliders sammen ved at stikke en pind igennem.

Kyllingebøfferne og resten af fyldet kan selvfølgelig også bruges i helt almindelige burger boller i stedet.