



KYLLINGESLIDERS MED OSTECREME OG RØDBEDE-TZATZIKI

10 STK.

Lækre burgerboller og tzatziki, der er lavet på rødbede - det giver en forrygende flot rød farve og bliver et festligt indslag til den traditionelle burger.

Tid: 140 min.

INGREDIENSER

2 store rødbeder
15 g gær
1 1/2 dl rødbedesaft
1 æg
1 spsk. sukker
50 g smør
Ca. 300 g hvedemel
1 tsk salt
Æg eller mælk til pensling
250 g revet rødbede
2 fed knust hvidløg
1 tsk. salt
200 g græsk yoghurt
2 spsk. grofthakket dild
150 g cremet salatost
100 g græsk yoghurt
Salt og peber
800 g hakket kylling
1 spsk. Za'atar krydderiblanding
Salt og peber

TILBEREDNING

Skræl rødbederne og riv dem groft og pres væden fra i en skål. Kom evt. lidt vand ved og pres godt, til du har den ønskede mængde rødbedesaft. Gem den revne rødbede til tzatzikien.

Rør gæren ud i rødbedesaften og kom æg og sukker ved. Rør det godt sammen. Smuld smørret i halvdelen af melet og rør det i sammen med salt. Kom resten af melet ved og ælt dejen blank og smidig. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted 1 time.

Del dejen i 10 stykker og tril til boller. Læg dem på en bageplade og pensl med æg eller mælk.

Lad dem hæve yderligere ca. 45 min. til dobbelt størrelse. Bag bollerne ved 200°C i ca. 12 min. til de er gyldne. Afkøl på rist.

Bland revet rødbede med hvidløg, salt, yoghurt og dild og smag tzatzikien til.

Findel salatost og yoghurt i en multihakker til cremet konsistens og smag til med salt og peber.

Salat
Rødløg
Agurk

Form 10 små flade bøffer af hakket kylling og krydr med za'atar, salt og peber. Steg den ca. 3 min. på hver side ved god varme.

Bræk salaten i mindre stykker og snit rødløg og agurk fint. Flæk bollerne og læg dem sammen med salat, kyllingebøffer, ostcreme, rødbedetzatziki, rødløg og agurk.

Sæt gerne et spyd i sliders for at holde dem sammen og server.