



SLIDERS MED SPRØDE PANEREDE KYLLINGEBØFFER

10 STK.

Lækre små sliders med kyllingebøffer, mayo og syltede rødløg. Mini burgere passer perfekt til aftensmad, tapas eller som snack.

Forberedelsestid: 15 minutter . Tilberedelsestid: 15 minutter

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

SPRØDE KYLLINGEBØFFER

450 g hakket kyllingekød
1 stk. æg
1 tsk. paprika
1 tsk. hvidløgpulver
1/2 tsk. cayennepeber
2 spsk. hvedemel
Salt og peber
1 stk. æg
40 g pankorasp
1 dl raps- eller solsikkeolie

ANDET

10 stk. sliders boller
100 g mayonnaise
2 stk. tomat
60 g syltede rødløg
30 g krølsalat

PYNT

Fx persille eller forårsløg

TILBEREDNING

Rør hakket kylling med alle krydderierne. Tilsæt æg og hvedemel. Hvis farsen er lidt for våd, så tilsæt lidt ekstra mel. Form farsen til små kyllingebøffer.

Find tre skåle frem. I den ene skål piskes et æg med en gaffel. I den anden skål blandes pankorasp med lidt salt og peber. Og i den tredje kommes hvedemel i.

Vend nu først de små bøffer i hvedemel, herefter i æg og derefter i raspblandingen. Sørg for, at der er godt med rasp på begge sider. Læg dem på en tallerken eller et stykke bagepapir, indtil de skal bruges.

Varm en pande op godt med olie. Der skal være ca. 1 cm. olie på panden. Steg kyllingebøfferne på panden i cirka 3-5 minutter på hver side - alt afhængig af tykkelsen.

Læg dem på et stykke køkkenrulle, når de er stegt, så det overflødige fedtet kan dryppe af.

Skær bollerne over og lun dem på begge sider på en pande. Gerne i lidt smør. Smør underbollerne med mayonnaise. Kom så salat på efterfulgt af kyllingebøf, en skive tomat, syltede rødløg og overbollen.

Saml alle dine sliders og anret på et fad. Pynt evt. med lidt grønt på fadet det kunne være forårsløg eller persille.