

Buffalo kyllingburger (1 personer)

Forberedelse

Burger av kylling marinert i TABASCO® Buffalo saus, Jalapeno bacon, coleslaw, jalapeno, grønn chilimayo, premium burgerbrød.

Jalapeno bacon

Ingredienser

10 kg Bacon
1 kg Jalapeno

Blend jalapeno sammen med laken i blender eller kjøkkenmaskin. Hell over skivet bacon, pass på at skivene dras fra hverandre slik at størst mulig overflate dekkes med jalapeno.



Coleslaw

Ingredienser

1 kg Revet gulrot
1 kg Revet hodekål
300 g Eple
60 ml TABASCO® Jalapeno Sauce
0,5 l Mayones
30 ml Sitronsaft
10 g Maldonsalt
10 g Sort pepper malt

Riv eple, gulrot og hodekål til ønsket størrelse. Rør inn resten av ingrediensene.

Tips: For å redusere arbeid kan man i denne oppskriften kjøpe inn ferdig kuttet råkostblanding!

Produkter

Buffalo marinert lårkjøtt av kylling	180 g
Jalapeno bacon	70 g
Coleslaw	70 g
Jalapeno	30 g
Grønn chillimayo	30 g
Burger brød Homestyle *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	1 stk
Hamburgerbrød Pretzel *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Melk,Soya)	
Til Coleslaw	
Maldon flaksalt bølge 1,4 kg	
Maldon flaksalt bølge 570g	
Jalapeno Sauce	

*Allergener