

Chicken burger (1 personer)

Forberedelse

Lårkjøtt av kylling marinert i curry paste, jalapeno bacon, curry og mangodressing, salat, tomat, rødløk, mango chutney, 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.

Pickles

Ingredienser

10 kg Små agurker
60 ml TABASCO® Jalapeno Sauce
30 g Sennepsfrø
20 g Laubærblad
2 bunter Dill
10 g Sort pepper
20 g Maldonsalt
10 l Vann
5 stk Sitroner

Kok opp vann. Kutt agurk i ønsket størrelse, minimum 2 båter. Sitroner deles i to og sitronjuicen presses over. Rør inn resten av ingrediensene, inkludert de pressede sitronbåtene. Hell over det kokende vannet, sett på kjøll i 48 timer og server.

Tips: For å redusere arbeidstimer kan man kjøpe inn en ferdig syrlig syltet agurk og tilsette resten av ingrediensene.
Obs! Ved 10 kg ferdig syltet agurk, tilsett kun 1 liter lake fra boks eller glass.



Produkter

Lårkjøtt av kylling	180 g
Jalapeno bacon	70 g
Curry og mangodressing	50 g
Pickles (se oppskrift)	30 g
Salat	50 g
Tomat	50 g
Rødløk	25 g
Burger brød Homestyle *(Gluten,Hvete gluten,Melk)	1 stk
Hamburgerbrød Pretzel *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Melk,Soya)	



HAUGEN-GRUPPEN

Til Jalapeno bacon og Pickles

Jalapenos	1 kg
-----------	------

Jalapeno Sauce	60 ml
----------------	-------

Maldon flaksalt bøtte 570g	20 g
----------------------------	------

Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	
------------------------------	--

**Allergener*