



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled chicken burger med coleslaw och limesdressad rödlök

Pulled chicken

- Vatten 5 dl
- Kycklingbuljong 1 påse
- Kycklingfilé 300 g
- BBQ-sås 1 förp

Limesdressad lök

- Rödlök 1 st
- Socker 1 tsk
- Lime 1 st

Coleslaw

- Coleslawmix 1 förp
- Majonnäs ½ dl
- Dijonsenap ½ msk
- Vitvinsvinäger 1 tsk
- Salt 2 krm

Burgare

- Tomat 1 st
- Hamburgerbröd 2 st

Att ha hemma ●

- Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Pulled chicken: Koka upp vatten och kycklingbuljong i en kastrull. Lägg ner kycklingfilé och låt sjuda på låg värme under lock ca 15 min, tills kycklingen är helt genomkokt.

2. Limesdressad rödlök: Skiva rödlök tunt. Lägg i en skål. Strö på socker och pressa över limesaft.

3. Coleslaw: Lägg coleslawmix i en bunke. Blanda med majonnäs, dijonsenap (efter egen smak), vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.

4. Pulled chicken: Häll av buljongen och lägg upp kycklingen på en skärbräda. Dra sönder kycklingen till remsor med hjälp av 2 gafflar. Blanda kyckling med BBQ-sås i den använda kastrullen.

5. Burgare: Skiva tomat. Fyll hamburgerbröd med pulled chicken, lite coleslaw, tomat och limesdressad rödlök. Servera med resten av coleslaw.