



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled chicken burger med coleslaw och limesdressad rödlök

Pulled chicken

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

Limesdressad lök

Rödlök 1 st
Lime 1 st
🏠 Socker 1 tsk

Coleslaw

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

Burgare

Tomat 1 st
Hamburgerbröd 2 st

- 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.