

Sliders og Cevapchichi



1

Sliders

Bland kjøttdeig med sennep, salt og pepper og form deigen til små burgere som stekes i panne eller på grill.

2

Slidersbrød

Varm væsken til 37 °C og bland alle ingrediensene i en bolle. Kjør den i en kjøkkenmaskin i ca. 10 minutter. Ha i mer mel hvis det trengs. Hev deigen under plast til dobbel størrelse. Bak ut deigen og lag små fine boller som legges på bakepapir og heves til dobbel størrelse igjen. Pensle med egg og sesamfrø og stek de i ovnen på 225 °C i ca. 10 minutter.

3

Skjær tomat og løk i skiver. Del brødene i to og ha ketchup på bunnen før du legger på ruccula, tomat, rødløk, miniburger og brød. Sticks med cherrytomat øverst.

4

Spicy kjøttspyd

Finhakk løk, hvitløk og en halv chili og bland det sammen med resten av ingrediensene. Form så pølser og stek de i panne eller i ovn til de er gjennomstekt. Tre de på spyd og server med hakket rødløk, chilidryss.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at hamburgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte hamburgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier. Varmebehandling til en kjernetemperatur på 70 °C vil være godt nok.

Produkter i denne oppskriften

Grov Kjøttdeig av Storfe 18% 5kg Enh



Kjøttdeig av Storfe u/Salt/Vann Grov Stp



Ingredienser

Sliders

Gilde Grov kjøttdeig

400 g

Sliders

Slidersbrød 8-10 stk

Cevapchichi, spicy kjøttspyd

| | |
|----------------|-------|
| Dijonsennep | 1 ss |
| Ruccula | 50 g |
| Tomat | 150 g |
| Rødløk | 50 g |
| Ketchup | 4 ss |
| Cherrytomater | 8 stk |
| Salt og pepper | |

Slidersbrød 8-10 stk

| | |
|------------------|--------|
| Vann | 0,7 dl |
| Melk | 1 dl |
| Sukker | 2 ts |
| Olivenolje | 2 ts |
| Gjær, fersk | 15 g |
| Hvetemel | 250 g |
| Salt | 0,5 ts |
| Egg til pensling | |

Sesamfrø

Cevapchichi, spicy kjøttspyd

| | |
|----------------------|---------|
| Gilde Grov kjøttdeig | 500 g |
| Sjalottløk | 50 g |
| Hivtløksfedd | 1 stk |
| Rød chili | 1 stk |
| Persille, finhakket | 2 ss |
| Spisskummen | 0,5 ts |
| Paprika | 0,5 ts |
| Rødløk | 0,5 stk |
| Salt og pepper | |