

## 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 ruccola, 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.

## Produkter i denne oppskriften

Grov Kjøttdeig av Storfe 18% 5kg Enh



Kjøttdeig u/Salt/Vann Grov Storp



## Ingredienser

### Sliders

Gilde Grov kjøttdeig	400 g
Dijonsennep	1 ss
Ruccula	50 g
Tomat	150 g
Rødløk	50 g

## Sliders

### Slidersbrød 8-10 stk

#### Cevapchichi, spicy kjøttspyd

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

## Sliders

Slidersbrød 8-10 stk

Cevapchichi, spicy kjøttspyd

Slidersbrød 8-10 stk

Cevapchichi, spicy kjøttspyd

Persille, finhakket 2 ss

Spisskummen 0,5 ts

Paprika 0,5 ts

Rødløk 0,5 stk

Salt og pepper