

Oppskrift

Sliders av brisket med to toppings



1

BLT-topping

Grill sliders av brisket raskt på begge sider og server i burgerbrød med majones, salat, tomat og sprøstekt bacon.

2

Fritert løk-topping

Varm olje og friter finstrimlet løk i puljer til gyllen og sprø. La renne av seg på litt kjøkkenpapir.

3

Grill sliders av brisket raskt på begge sider og server i burgerbrød med chilimajones og toppet med fritert løk.

Tips! Server med chicken hotwings og vafler.

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

Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Sliders

Gilde Sliders av brisket 8 stk

Små hamburgerbrød 8 stk

BLT-topping

Gilde Bacon i skiver 4 stk

Salatblader 4 stk

Tomat i skiver 4 stk

Majones eller aioli 4 ts

Fritert løk-topping

Løk, finstrimlet 1 stk

Olje til fritering

Chilimajones 4 ts