

Oppskrift

## Livèche-kyllingburger med chipotle-slaw



1

Finhakk chili, mos hvitløk, riv ingefær og bland alt med saft og skall fra lime. Vend kyllingen i marinaden og krydre med salt og pepper. La marinere i 30 minutter.

2

Forvarm ovnen til 210 °C. Legg kyllingen i en ildfast form og stek i ca. 30 minutter, til skinnen er sprøtt og kyllingen gjennomstekt.

3

Bløtlegg chipotlen i kokende vann i ca. 15 minutter. Finhakk og mos lett. Bland ca. 1 ts chipotle med majones, honning og limesaft. Smak og ha i mer chipotle om du ønsker. Skjær hodekål, rødkål og gulrøtter i fine strimler, finsnitt vårløk og grovhakk koriander. Vend grønnsakene sammen og rør inn chipotlemajonesen.

4

Legg hamburgerbrødene kjøpt på grillen. Server stekte kyllinglår med chipotle-slau i hamburgerbrød.

## Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllinglår Utbenet 2kg



Liveche Kyllinglår Utbenet 2x2,5kg Fr



## Ingredienser

Livèche kyllinglår utbenet	4 stk
Rød chili	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Ingefær	1 cm
Lime	1 stk
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Brioche hamburgerbrød	2 stk
<b>Chipotle-slaw</b>	
Chipotlechili	1 stk
Majones	2 dl
Honning	2 ts

## Chipotle-slaw

Lime	1 stk
Hodekål	0,5 stk
Rødkål	0,25 stk
Gulrot	2 stk
Vårløk	4 stk
Frisk koriander	1 bunt