Bacon Cheese Sliders – en hurtig snack med brunkål

Bacon Cheese Sliders er små burgere, faktisk er det kun 2 hapser og så er den væk. men det er lige dét der gør det sjovt at spise dem. Man kan også bruge dem som Snack eller som en lille Grill happening inden det helt store BBQ skal serveres.

Børn er også vilde med dem for de har lige den rette størrelse til de små.

Indgredienser

- 12 sliders ” fra Hatting“
- 500g hakket oksekød
- 8 skiver Cheddar ost
- 8 skiver Bacon
- 200g hvidkål
- salt & peber
- Squaaaaaash BBQ Sauce “opskriften er her”

Forberedelse i Køkken

1. Start med at lave din Squaaaaaash BBQ Sauce, opskriften finder du her.

2. Derefter snitter du dit hvidkål fint og skærer det i små stykker. Kom dem på en varm pande med olie eller margarine og brun dem ved mellem høj varme. Tilføj salt og peber efter egen smag. Når kålen er klar stiller du det hele til side.
3. Nu gælder det om at lave de små burger bøffer, her bruger jeg helst en Burger presse til dette formål. Og man opnår altid det bedste resultat. de blev kun krydret med salt og peber, intet andet. Jeg benytter mig af ***Napoleons Gourmet Burger Presser Kit***. Som jeg personlig syntes er den mest funktionelle på marked pt. og dermed er alle forberedelser afsluttet.

Fremgangsmåde ved Grillen

1. Indstil din grill til direkte høj varme. Når grillen er godt varm ligger du dine små Slider Burger bøffer på grillen banker dem af i ca. 2 min på hver side og derefter flyttes de til indirekte varme.

2. Nu får dine Burger boller samme tur, men kun 1 minut på direkte varme til de har fine striber.

3. Læg Burgerbollernes bund på skærebrættet og fordel din brunkål på bunden af dine Burgerboller.

4. Derefter kommer du Bacon skiverne ovenpå Brunkålen.

5. Nu er det på tid at få lagt dine små burger bøffer på dine Sliders.

6. Efterfulgt af 4 skiver cheddar eller andet ost du lige har ved hånden.

7. Kom så din Squaaaaaash BBQ Sauce på og luk dine sliders med toppen af dine Burgerboller.

8. Når de 12 sliders er samlet tager du dem og kommer dem på grillen igen i 3 min ved indirekte varme. så osten lige kan få lov at smelte.

9. Så er de klar til servering. De skal nydes imens de er varme.

Velbekomme