

# SLIDERS

4 PERS. / TILBEREDNING 60+MIN.

## INGREDIENSER

16 stk. miniburgerboller  
600 g hakket oksekød  
16 små salatblade fx hjertesalat  
2-3 store tomater i tynde skiver  
16 skiver cheddarost el. mild ost  
Tomatketchup el. burgerdressing  
Salt og peber  
Olie til at smøre grillrist

## INGREDIENSER til burgerboller

25 g smør                    Æg til pensling  
2 1/2 dl mælk            Sesamfrø  
25 g gær  
1 tsk. sukker  
3/4 groft salt  
100 g rugmel  
250 g hvedemel

## FREMGANGSMÅDE

1. Bag først 16 miniburgerboller: Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og slå dejen godt sammen. Dæk skålen til og stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 time
2. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt i gennem. Tilsæt evt. ekstra hvedemel. Del dejen i 16 stykker og tril dem til boller. Tryk bollerne let flade (ca. Ø6 cm) og sæt dem på plader med bagepapir. Lad bollerne efterhæve tildækket i ca. 1/2 time. Pensl med sammenpisket æg og drys med sesamfrø. Bag bollerne midt i ovnen i ca. 10 min. ved 200 grader varmluft.
3. Tænd op under bål-køkkenet. Form oksekødet til 16 minibøffer (ca. Ø6 cm) og læg dem på grillristen, som i forvejen er smurt med olie. Drys bøfferne med salt og peber efter behag. Sørg for at brede gløderne ud under risten, så grillfladen bliver så stor som mulig, og bøfferne får god varme. Bøfferne bliver mest saftige ved at blive grillet over lav varme i længere tid. Ca. 3-5 min. på hver side.
4. Vend bøfferne, når de begynder at blive brune i kanten og på undersiden. Læg til sidst et stykke ost på hver enkelt bøf, så osten smelter let.
5. Læg derefter færdigbagte miniburgerboller på grillristen og lun dem - de hjemmelavede er bedst!
6. Når burgerbollerne er helt varme og bøfferne færdiggrillet, kan de enkelte sliders lægges sammen med ketchup samt grønt fyld og serveres. Velbekomme!

