

Crusty chicken burger

Υλικά

- 7-8 Potato bun
- Τομάτα σε φέτες
- Φύλλα μαρουλιού
- 500g Κοτόπουλο φιλέτο σε 7-8 φέτες
- Bacon σε φέτες
- 50g Μουστάρδα
- **200g Mayo Pro (Κωδ. 55412)**
- **300g Battercrunch (Κωδ. 40803)**
- **70g Sweet Pickle Relish (Κωδ. 55070)**
- **80g Hot Honey (Κωδ. 55432)**

Εκτέλεση

1. Αναμειγνύουμε σε μπασίνα 100g Battercrunch με 400ml νερό.
2. Αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς τα φιλέτα του κοτόπουλου.
3. Έπειτα τα περνάμε από το Battercrunch (dry μορφή) και διαδοχικά από τον χυλό που ετοιμάσαμε και ξανά από το ξηρό Batter και τηγανίζουμε σε φριτέζα στους 180°C. Αποσύρουμε σε σχάρα ή απορροφητικό χαρτί.
4. Ετοιμάζουμε την sauce ανακατεύοντας την μαγιονέζα με την πίκλα και την μουστάρδα.
5. Στήνουμε το burger. Ξεκινάμε με μια κουταλιά sauce προσθέτουμε ένα φύλλο μαρούλι και μια φέτα τομάτα. Έπειτα το κοτόπουλο και το μπέικον ψημένο. Τέλος περιχύνουμε με Hot Honey Sauce και έξτρα sauce με πίκλες.