



## MINI KROKET SLIDERS

Verras je gasten met 3 heerlijke Mini Krokot sliders. Voor de lunch, borrel, starter of een high beer/ tea. Maak deze met de Mini Krokotjes Chorizo, Tom Kha Kai en Spinazie-kaas. Elke smaak een andere sensatie!

### INGREDIËNTEN:

- 3 Mini Krokotjes Chorizo
- 3 Mini Krokotjes Tom Kha Kai
- 3 Mini Krokotjes Spinazie-kaas
- 9 mini brioche buns
- 60g tomatensalsa
- 3 gesneden ingelegde uien
- 10g rucola
- 45g sriracha-mayo
- 30g gebakken shiitake
- Chiliringen
- 3 blaadjes suikersla
- 45g rozemarijnmayo
- 10g veldsla
- 15g olijven

### BEREIDINGSWIJZE:

1. Snij de buns horizontaal doormidden.
2. Frituur de Mini Krokotjes 3-4 minuten op 175 graden.
  - a. Slider met Mini Krokotjes Chorizo
    - Besmeer de bun met tomatensalsa.
    - Leg de rucola en de ingelegde ui erop.
    - Leg de krokotjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een ingelegde ui door de bun.
  - b. Slider met Mini Krokotjes Tom Kha Kai
    - Besmeer de bun met sriracha mayo.
    - Leg de suikersla en de chiliringen erop.
    - Leg de krokotjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een chiliring door de bun.
  - c. Slider met Mini Krokotjes Spinazie-kaas
    - Besmeer de bun met rozemarijnmayo.
    - Leg de veldsla en de olijven erop.
    - Leg de krokotjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een olijf door de bun.
3. Serveer ze op een mooie houten plank.

