SENZAČNE ORIENTÁLNY BURGER

INGREDIENCIE

2 PORCIÁCH | 35 MIN | PRECHODNÝ

1 balenie Garden Gourmet Sensational Burger

1 hrsť valeriánky, baby špenátu alebo akéhokoľvek iného šalátu

4 reďkovky

1 limetka

2 lyžice majonézy

1 lyžička wasabi

100 g shitake huby

1 zrelé avokádo

2 lyžice múky

100 ml mlieka

1 veľká červená cibuľa

2 čierne žemle na hamburger (pozri Tip šéfkuchára) alebo iné

2 lyžice teriyaki omáčky

200 ml slnečnicového oleja

2 trsy fazuľových klíčkov (voliteľne)

Prekvapte svojich hostí týmto tajomným receptom na vegetariánsky burger, ktorý sa pripravuje z nášho šťavnatého a rastlinného Garden Gourmet Sensational Burger.

PRÍPRAVA

1. NAKRÁJAJTE ZELENINU A PRIPRAVTE WASABI–MAYO OMÁČKU

Reďkovky nakrájame na tenko a namarinujeme limetkovou šťavou a soľou. Zmiešame wasabi s majonézou. Nakrájame shitake hríby.

2. PRIPRAVTE GUACAMOLE A OBALTE V ŇOM KRÚŽKY CIBULE.

Dužinu avokáda nakrájame na plátky a pokvapkáme limetkovou šťavou.

3. OPEČTE ŽEMLE A USMAŽTE SHITAKE

Žemle rozkrojené na polovice opečieme na (grilovacej) panvici. Nakrájané shitake hríby sprudka osmažímem na panvici, pokvapkáme teriyaki omáčkou a odložíme bokom.

4. OSMAŽTE CIBUĽOVÉ KRÚŽKY

Zmiešame múku s mliekom a v zmesi obalíme nakrájané krúžky cibule. Obalené cibuľové krúžky osmažíme do hneda vo väčšom množstve slnečnicového oleja. Krúžky ložime na kuchynský papier, necháme vsiaknuť prebytočný olej a podľa chuti osolíme.

5. PRIPRAVTE SENSATIONAL BURGERY

Sensational Burgery pripravíme na panvici podľa pokynov na obale.

6. VYTVORTE SI SVOJ LAHODNÝ BURGER A PREKVAPTE VŠETKÝCH!

Na spodnú časť žemlí natrieme wasabi majonézu. Vložíme hlávkový šalát, pripravené hamburgery, avokádo, shitake, fazuľové klíčky, reďkovky a znovu wasasabi majonézu. Priklopíme vrchnou časťou opečenej žemle.

Tip šéfkuchára

Čierne žemle (7ks): 1 balenie zmesi na biely chlieb s droždím (450 g), 10 g prášku z aktívneho uhlia, 25 g masla, 300 ml vlažnej vody, 1 vajce, sezamové semienka/mak. Predhrejeme rúru na 200 ° C. Do chlebovej zmesi zamiešame prášok z aktívneho uhlia a pridáme vodu a maslo. Premiesime a necháme kysnúť podľa pokynov na obale. Cesto rozdelíme na 7 rovnakých kusov, vytvarujeme ich do guličiek a umiestnime na vymastený plech. Potrieme vodou alebo ľahko rozšľahaným vajcom a posypeme sezamovými semienkami alebo makom. Necháme ich opäť nakysnúť na dvojnásobný objem a pečieme v rúre cca. 15 až 20 minút.

CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM