



Yellow Burger con kimchi, coriandolo e pollo teriyaki

Per 10 burger:

10	Yellow Burger, art. 1826
50 g	salsa di soia
150 g	yogurt al naturale 3,5%
1	mazzetto di coriandolo fresco
350 g	kimchi
10	foglie Lollo bianco
80 g	cipolle rosse, tagliate ad anelli
1.200 g	petto di pollo
150 g	salsa teriyaki, olio

- 1 Scongela il yellow burger, lavare i petti di pollo, asciugarli e poi aggiungere la salsa teriyaki. Marinare (in modo ottimale per circa 24 ore). Tritare la metà del coriandolo finemente e aggiungere la salsa di soia e lo yogurt, mescolati per creare una salsa per hamburger e condire a piacere. Scolare il petto di pollo marinato e friggerlo in olio non troppo bollente.
- 2 Aprire il panino per hamburger e grigliare brevemente l'interno. Ricoprire poi le parti inferiori con metà della salsa e drappeggiare sopra il Lollo Bianco. Aggiungere il kimchi e il petto di pollo fritto, così come gli anelli di cipolla e il coriandolo. Spennellare la superficie con la salsa rimasta, chiudere e servire.



consiglio

Per una versione vegana, sostituire il pollo con due fette di tofu affumicato e yogurt di soia.