

Suggerimento: Utilizzate per dare maggior stabilità al Burger l'art. 59470.



Black Burger con salmone e salsa miele-senape

Per 10 Burger
.....

10 Black Burger, art. 1845
10 fette à 200 g filetto di salmone
200 ml salsa miele-senape
1 cetriolo
500 g spinaci freschi
1 mazzetto di aneto, tritato

- ❶ Lasciar scongelare i Black Burger, tagliarli a metà e grigliare brevemente la parte interna. Friggere il salmone a fuoco piuttosto lento ed aggiungere infine l'aneto.
- ❷ Tagliare il cetriolo a fette di 2 mm, pulire gli spinaci. Cospargere la parte inferiore del panino con la salsa miele-senape ed aggiungere poi gli spinaci, i filetti di pesce e le fette di cetriolo. Chiudere il sandwich.