



Surf and Turf Burger con manzo e gamberi

Per 10 burger:

| | |
|---------|--|
| 10 | Red Love Burger, Art. 1951 |
| 300 g | insalata di alghe |
| 1.250 g | di carne di manzo macinata |
| 20 | gamberi congelati |
| 5 | pomodori |
| 1 | cetriolo |
| 80 g | germogli |
| 250 g | latte di cocco |
| 750 g | panna acida |
| 5 | cucchiaini da cucina di curry in polvere |
| 1 e ¼ | cucchiaino di sale |

- ❶ Formare 10 hamburger uguali con la carne di manzo macinata e rosolarli in padella. Preparare i gamberi secondo le indicazioni di cottura riportate sulla confezione.
- ❷ Lavare i pomodori e i cetrioli e tagliarli a fette o a strisce. Fare un'emulsione con il latte di cocco, la panna acida, sale e curry in polvere.
- ❸ Spalmare la parte inferiore del burger con la crema al curry e farcire poi con cetrioli, pomodori, insalata di alghe, l'hamburger di carne ed infine i gamberi. Ultimare il tutto con alcuni germogli e chiudere il sandwich con la parte superiore del burger.



Consiglio

Chi lo desidera meno saporito, può utilizzare la salsa guacamole al posto di quella al curry.



Red Love Burger

con carne, bacon e relish di cetrioli

Per 10 Burger:

- 10 Red Love Burger già pronto,
art. 1951
- 1.600 g macinato di manzo
- 250 g bacon
- 20 fette di bacon croccante
- 20 fette di cetriolo
- 200 ml relish di cetrioli
- 10 insalata
- senape dolce
- ravanelli a fettine
- olio per friggere
- sale e pepe

- 1 Scongellare il Red Love Burger già pronto. Tagliare i 250 g di bacon a dadini o tritarli. Mescolarli alla carne di manzo, salare e pepare, formare poi un hamburger da cuocere in padella. Grigliare la parte interna del panino per hamburger e cospargere poi la parte inferiore con 18 g di relish e 12 g di senape dolce.
- 2 Aggiungere l'insalata ed i cetrioli, l'hamburger, il bacon ed i ravanelli a fettine. Cospargere la parte superiore del panino con il restante relish e la senape. Chiudere il Burger.



Consiglio

Servite il Burger farcito con la nostra carta „Giornale“ (sacchetto „giornale“ 13x13 cm, art.-n.: 57425)