



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.