



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 Scongela 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)