



Burger estivo con chutney ai mirtilli e timo

Per 10 burgers:

10	Panino per hamburger naturale, art. 2433
1.250 g	di carne macinata di manzo
20	fette di formaggio „Bergkäse“
2 ½	mango
250 g	mirtilli
2 ½	rametti di timo
2 ½	cipolle rosse
10	pomodorini
10	foglie di lattuga
	senape
	aceto di vino bianco

- 1 Sminuzzare il timo. Sbucciare le cipolle, tagliarle a dadini e rosolarle in olio. Sfumare con aceto di vino bianco, aggiungere il timo e i mirtilli. Mescolare leggermente con un frullatore ad immersione e a bassa temperatura per 5 minuti e poi lasciare raffreddare.
- 2 Sbucciare i mango e tagliarli in fette sottili. Salare e pepare la carne macinata e formare 10 hamburger. Successivamente rosolarli in una padella per circa 3 minuti da ogni parte. Posare poi 2 fette di formaggio „Bergkäse“ su ogni hamburger bollente e lasciare sciogliere il formaggio.
- 3 Comporre il burger: sulla parte inferiore posare una foglia d'insalata, poi un hamburger ed infine una fetta di mango e una di pomodoro. Terminare con della senape e chutney e chiudere il panino con la parte superiore.



Consiglio

Il chutney può essere conservato in bicchieri di vetro fino a 6 mesi, in un luogo fresco.