

SUGGERIMENTO: Chi ama le spezie può aggiungere alla salsa del basilico e dell'aglio.



Burger con pesce con remoulade, insalata, pomodori ed aneto

Per 10 burger:

.....
10 burger Gourmet, art. 2502
10 filetti di pesce fritto
10 cucchiaini di maionese
1 cucchiaio di senape Dijon
2 cucchiaini succo di limone
4 pomodori
½ insalata iceberg
1 mazzetto di aneto
Sale e pepe

- ❶ Far scongelare i burger per 90 minuti e poi metterli in forno preriscaldato a 180 °C per circa 5-8 minuti.
- ❷ Preparare i filetti di pesce secondo le istruzioni. Mescolare la maionese, la senape ed il succo di limone. Poi insaporire con sale e pepe.
- ❸ Cospargere la parte inferiore del panino con la salsa e poi aggiungere l'insalata, i pomodori, l'aneto ed il pesce fritto. Chiudere il sandwich e servire.