

## Бургер с рыбой

🕒 20-25 минут

### Вам понадобится

Булочка для бургера	1 шт
---------------------	------

#### Для начинки

Сыр плавленый (ломтики)	40 г
-------------------------	------

Помидоры	40 г
----------	------

Огурец	30 г
--------	------

Лук красный	15 г
-------------	------

Листья салата	10 г
---------------	------

#### Для котлеты

Фарш из семги	200 г
---------------	-------

Лук репчатый	20 г
--------------	------

Мускатный орех	
----------------	--

Соль	по вкусу
------	----------

Специи	по вкусу
--------	----------

#### Для соуса

Огурец маринованный	100 г
---------------------	-------

Лук-шалот	30 г
Яйцо (желток)	50 г / 2 шт
Каперсы	10 г
Чеснок	5 г
Петрушка	5 г
Оливковое масло	140 мл
Сок лимонный	10 мл
Коньяк	10 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

## Приготовление

- 1 Приготовить соус: маринованный огурец и лук нарезать мелкими кубиками, чеснок и петрушку измельчить. С помощью блендера смешать все ингредиенты для соуса, кроме оливкового масла, коньяка и сока лимона. Не переставая перемешивать, постепенно добавить сначала оливковое масло, затем – коньяк и сок лимона.
- 2 Приготовить котлету: лук измельчить, смешать с фаршем, добавить мускатный орех, соль и специи. Сформировать котлету по диаметру булочки.
- 3 Булочку разрезать пополам. Приготовить начинку: помидор и огурец нарезать кружками, лук – кольцами.
- 4 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 2 минуты. После звукового сигнала открыть крышку. Выложить половинки булочки на гриль. Нажать «Старт». Крышку не закрывать. Подготовленные для бургера булочки выложить на тарелку.
- 5 Выложить на панель гриля котлету. Закрыть крышку. Готовить 5-6 минут.
- 6 Смазать поджаренные части булочки приготовленным соусом (50 мл). На одну половинку булочки выложить ингредиенты в следующей последовательности: лист салата, котлета, сыр, огурец, лук, помидор. Сверху накрыть второй половинкой булочки.

## Бургер с рыбой