

# 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**