

Бургер с рыбой

 30 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. Разогреть гриль на режиме 5 в течение 5 мин. Открыть крышку. Выложить половинки булочки на гриль. Готовить на режиме 5 в течение 2 мин. Крышку не закрывать. Поджаренные для бургера булочки выложить на тарелку.
- 5 Далее выложить на панель гриля котлету. Закрыть крышку. Готовить на режиме 5 в течение 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