

BURGER Z ŁOSOSIA Z HUMMUSEM, ZIELONYMI SZPARAGAMI,



Burger z łososia z hummusem, zielonymi szparagami, rzeżuchą i majonezem wasabi

Sposób przygotowania:

Przeplucz ciecierzycę zimną wodą. W robocie kuchennym wymieszaj na gładką masę ciecierzycę, czosnek, paprykę w proszku, kumin, sól i oliwę z oliwek. Na koniec do hummusu dodaj świeżą kolendrę tak, żeby nie została zbyt mocno rozdrobniona. Dopraw pieprzem i solą. Przełóż hummus do osobnego naczynia. Pokrój łososia na kawałki i umieść w robocie kuchennym. Dodaj dymkę, skórkę i sok z limonki, papryczki chili, bułkę tartą i sól. Mieszaj do uzyskania zwartej masy. Na koniec dodaj szczypiorek. Przygotuj frytki Aviko Pure & Rustic zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek, z masy łososiowej uformuj 10 równych burgerów i smaż je na średnim ogniu przez około 3 minuty z jednej strony. W międzyczasie podsmaż na patelni szparagi. Odwróć hamburgery i smaż przez kolejne 2 minuty do uzyskania złotobrązowego koloru. Złóż danie w następujący sposób:

- posmaruj spód bułki hummusem
- połóż rzeżuchę
- połóż gorący burger z łososia
- na burgerze rozłóż szparagi i plasterki cebuli
- dodaj majonez wasabi
- przykryj wierzch bułką i podawaj z frytkami Aviko Pure & Rustic

Smacznego!

Składniki (10 porcji):

- 2 kg ciecierzycy w puszcze
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 3 łyżeczki papryki w proszku
- 3 łyżeczki mielonego kuminu
- 125 ml oliwy z oliwek
- 75 g świeżej kolendry
- sól i pieprz
- 2 kg frytek Aviko Pure & Rustic
- 1,2 kg świeżego fileta z łososia
- 5 cebulek dymek, w plasterkach
- 2 papryczki chili, drobno pokrojone
- starta skórka i sok z 2 limonek
- 5 łyżek szczypiorku, drobno posiekanego
- 70 g bułki tartej
- 10 bułek hamburgerowych
- 40 końcówek zielonych szparagów
- 400 g rzeżuchy
- 2 czerwone cebule, pokrojone w plasterki
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek
- majonez wasabi



Podane z uśmiechem!