

Beetroot Relish Burger

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 6/10

Beetroot relish burger, köfteyi pancar tatlılığı sosla birleştirerek sulu, yüksek kontrastlı ve Avustralya usulü bir burger sunar.

Malzemeler

- 4 adet Burger ekmeği
- 500 gr Dana kıyma
- 4 yemek kaşığı Pancar relish
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 yaprak Marul
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Kıymayı 4 porsiyonlayarak köfteleri 2 cm kalınlığında şekillendirin.
- Köftelerin iki yüzünü tuzlayın ve tavaya 2 dakika yüksek ateşte ısıtın.
- Köfteleri toplam 10 dakika pişirin, içi sulu kalsın diye sıcak bastırmayın.
- Ekmeği 2 dakika kesik yüzlerinden kızartın, pancar relish'i hazırlayın.
- Köfte, cheddar, marul ve pancar relish'i ekmeğe dizip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Relishi kalın birakmal burger içinde akmadan belirgin kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Burgeri marul ve pancar relish ile, yanında patatesle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt