

Dereotlu Somon Burger

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Dereotlu somon burger, iri kıyılmış somonu limon, galeta unu ve yoğurtlu sosla hafif ama doyurucu bir deniz ürünü burgerine dönüştürür.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Derisiz somon fileto
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 1 adet Yumurta
- 0.5 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 0.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Servis için

- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 1 demet Roka

Yapılışı

1. Somon filetolarını 1 cm çakları kıyın.
2. Dereotunu ince doğrayın. Limon kabuğunu rendeleyin.
3. Somon, galeta unu, yumurta, dereotu, limon kabuğu, tuz ve karabiberi nazikçe karıştırın.
4. Harcı köfte yapıp 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Süzme yoğurt, mayonez ve limon suyunu sos haline getirin.
6. Somon köftelerini yağlı tavada her yüzü 3 dakika pişirin.
7. Brioche ekmekleri kızartıp sos, roka ve somon köfteyle burgerleri hazırlayın.

PÜF NOKTASI

Somonu tamamen püre yapmayıp iri parçalar köftenin sulu ve tane tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka, salatalık kurşusu ve fırın patatesle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt

Yumurta