

Green Chile Bison Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Yağsız bizon kıyması, yeşil biber sosu ve eriyen pepper jack peyniriyle güçlü ama dengeli bir burger olur. Eti kurutmamak için köfte kıymasında yüksek ısıya pişirilir.

Malzemeler

Köfte için

- 560 gr Bison kıyması
- 120 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 180 gr Közlenmiş yeşil biber
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Lime suyu

Servis için

- 4 dilim Pepper jack peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 0.5 adet Kırmızı soğan

Yapılışı

- Bison kıyması ve dana kıyması, tuz, karabiberle nazikçe karıştırın.
- Karışımın köfte yapılıp pişirmeden önce 10 dakika soğutun.
- Közlenmiş yeşil biber, mayonez ve lime suyunu karıştırarak sos hazırlayın.
- Tavaya çok kızdırın, köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin.
- Son dakikada pepper jack peynirini köftelerin üstünde eritin.
- Burger ekmeklerini kızartın, marul, köfte, yeşil biber sosu ve kırmızı soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bizon eti yağsız olduğu için köfteyi orta pişmişe yakınlarda daha sulu sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz mısır, yeşil salata ve lime dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta