

Queso Fundido Burger

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Yüzde 20 yağlı dana köfte, eriyen queso sos ve jalapeno turşusuyla hazırlanan güçlü bir burger. Brioche ekmekte kremamsı ve sulu bir klasik füzyon tabağıdır.

Malzemeler

Köfte için

- 480 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.3 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Toz kimyon

Sos için

- 20 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 160 ml Süt
- 140 gr Cheddar peyniri (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı Jalapeno turşusu (ince doğranmış)

Servis için

- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 4 adet Domates dilimi
- 4 adet Marul yaprağı
- 0.5 adet Kırmızı soğan

Yapılışı

1. Kıymaya tuz, karabiber ve kimyonla nazikçe karıştırılarak gevşek köfteleye ayrılmış.
2. Döküm tavay veya griddle yüzeyini çok kızgın hale getirin, köfteleri bastırmadan yerleştirip her yüzünü 3 dakika mühürleyin.
3. Sos için tereyağı eritip unu 1 dakika kavurun, sütü azar azar ekleyerek pürüzsüzleştirin.
4. Cheddar peynirini sosa ekleyip eritin, jalapeno turşusunu karıştırılarak kısımlerde sızdırmayacak şekilde sıcak tutun.
5. Brioche ekmekleri kesik yüzeylerinden kısaca süre kısartın.
6. Ekmeklere marul, domates, köfte, queso sos ve kırmızı soğan yerleştirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteyi tavaya koymadan önce yüzeyi iyice kızdırarak kabuk oluşumunu hızlandırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış patates ve lime dilimli lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten