

Somon Burger

Toplam 35 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Somon burger, b1çakla k1y1ns1 somonu taze ot, limon ve panko ile toparlay1p, brioche ekmekte ferah remoulade ile servis eder.

Malzemeler

Köfte için

- 650 gr Derisiz somon fileto
- 0.8 su bardağ Panko
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşık Limon kabuğu
- 1 çay kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber
- 2 yemek kaşık S1 yağ

Sos için

- 4 yemek kaşık Mayonez
- 1 yemek kaşık Kapari
- 2 adet Korşinon turşu

Servis için

- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 1 adet Rezene

Yapılış

1. Somonun üçte birini ince k1y1n, kalan1n1 biraz daha iri doğray1n.
2. Somonu panko, maydanoz, limon kabuğu, tuz ve karabiberle nazikçe karıştı1r1n.
3. Harc1 köfteye ayır1p, 10 dakika buzdolab1nda dinlendirin.
4. Mayonez, kapari ve korşinon turşuyu karıştı1rarak sos yap1n.
5. Köfteleri yağlı tavada her yüzü 3 dakika olacak şekilde pişirin.
6. Rezene ince doğray1p, limon suyuyla ovun.
7. Ekmekleri k1zart1p, sos, rezene ve somon köfteyle burgerleri kurun.

PÜF NOKTASI

Somonu makinede püre yapmak yerine b1çakla k1ymak köftenin daha diri kalmas1na sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Rezene salatası ve limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta