



HAMBURGER AZJATYCKI

SKŁADNIKI:

500 g mięsa na burgery Sokołów
kawałek imbiru (6-8 cm)
kilka łydżg szczypiorku
2 ząbki czosnku
2 łyżki oleju sezamowego
4 łyżki sosu sojowego
olej
1 opakowanie boczku w plasterkach Sokołów

DRESSING:

1-2 łyżki octu ryżowego
1 łyżka brązowego cukru
1 łyżeczka pasty gochujang
1-2 łyżki sosu rybnego

SALATKA:

1 ogórek
1 główka kapusty pak choi
1/2 czerwonej cebuli
kilka łydżg szczypiorku

DODATKI:

1 pomidor
2-3 łyżki majonezu
2 łyżki powideł śliwkowych
bułki do hamburgerów

PRZYGOTOWANIE:

1. Do mięsa dodać starty imbir oraz czosnek, posiekany szczypiorek, olej sezamowy i sos sojowy. Korzystając ze specjalnej maszynki (posmarowanej olejem), uformować burgery i odstawić je do lodówki.
2. Z podanych składników przygotować dressing do sałatki. Dodać pocięty w cienkie plasterki (za pomocą obieraczki do warzyw) ogórek, poszatkowaną kapustę pak choi, posiekaną w piórka czerwoną cebulę oraz grubo pocięty szczypiorek.
3. Burgery i boczek wyłożyć na rozgrzaną płytę i grillować do uzyskania ulubionego stopnia wysmażenia.
4. Bułki przekroić i zrumienić na ruszcie. Następnie posmarować je majonezem połączonym z powidłami śliwkowymi. Dodać porcję pokrojonego w plasterki pomidora oraz sałatki, burgery oraz boczek. Składniki złożyć, tworząc hamburgery.