BURGER

Suggerimento: Per la versione vegana, sostituite il pollo con due fette di tofu affumicato e scegliete lo yogurt di soia.

Burger giallo

con kimchi, coriandolo e polli Teriyaki

Ingredienti per 1 Burger:

1 Burger giallo gia pronto, art. 1826
5 g salsa di soia
15 g yogurt al naturale 3,5%
8 rametti di coriandolo fresco
35 g Kimchi
1 foglia di Lollo bianco
8 g cipolle rosse ad anelli
120 g petto di pollo
15 g salsa Teriyaki
olio per friggere

1. Lasciar scongelare il Burger. Lavare il petto di pollo, asciugarlo e marinarlo con la salsa Teriyaki (l´ideale è per circa 24 h). Tritare la metà del coriandolo. Mescolare la salsa di soia con lo yogurt ed il coriandolo. Salare a piacere. Cuocere il petto di pollo marinato in una padella con poco olio bollente.
2. Grigliare brevemente la metà inferiore del panino per hamburger. Spalmare la parte grigliata con la salsa alla soia e yogurt e decorare con del Lollo bianco. Aggiungere il kimchi, il petto di pollo, le cipolle a rondelle ed il coriandolo. Cospargere la parte superiore del panino con la salsa rimasta, chiudere e servire. Il pollo può essere messo nel panino in pezzi interi o a pezzetti.

Molte altre ricette si possono trovare su:
www.edna.ch/ricette

EDNA

© 2017 EDNA Backwaren AG