

Astuce : préparer le relish la veille et mettre au frais.

Burger gourmet

a la salsa de tomate salade de persil et filet de boeuf

Für 1 Burger

.....
1 Burger Gourmet,
tranché, art. 1600
1 poivron vert
1 petit oignon rouge
1 tomate
sel
1 /2 citron vert
1 /2 tige de céleri en branche
1 cs mayonnaise
100 g filet de boeuf
2 cs persil plat haché

- ❶ Laisser décongeler le Burger Gourmet. Trancher le poivron en deux, épépiner et couper en fines lamelles. Couper les oignons et les tomates en dés, puis le céleri en fines tranches avant de l'asperger d'un peu de jus de citron vert. Faire une salade à partir du persil plat haché et de la moitié des oignons en dés, assaisonner de sei et de jus de citron.
- ❷ Griller rapidement le filet de boeuf des deux côtés et saler. Préparer la salsa de tomate, en mélangeant le reste d'oignons, le poivron et les dés de tomates. Relever avec un peu de sei et de jus de citron. Chauffer les deux tranches du Burger sur le grill électrique pendant une minute environ à 230°C. Tartiner légèrement les deux parties de mayonnaise. Garnir la couche inférieure de salsa de tomates puis de filet de boeuf.

Astuce : préparer le relish la veille et mettre au frais.

Hamburger au boeuf et relish à la choucroute

Für 1 Burger

.....
1 Burger Gourmet rond, tran-
ché, art. 1600
180 g viande hachée de boeuf
7 g ketchup
8 g feuilles de laitue Lollo
Rosso
2 tranches de tomates de 15g
12 g rondelles d'oignons
20 g relish à la choucroute
sel, poivre
huile pour la cuisson

Pour 1 kg de relish
à la choucroute

.....
550 g choucroute égouttée
150 g poivrons colorés, hachés
60 g branche de céleri, hachée
1 petit oignon, haché
180 ml vinaigre de vin blanc
200 g sucre

- ❶ Laisser décongeler le Burger Gourmet. Assaisonner la viande hachée de poivre et de sel, puis former un steak. Verser un peu d'huile dans une poêle chaude et bien faire griller la viande.
- ❷ Ouvrir le Burger Gourmet et toaster légèrement la partie intérieure. Tartiner finement la partie inférieure du pain de ketchup. Disposer la feuille de salade, les tranches de tomates ainsi que les rondelles d'oignon. Rajouter le steak haché grillé. Tartiner la partie supérieure du pain de relish à la choucroute et disposer sur le dessus du sandwich.