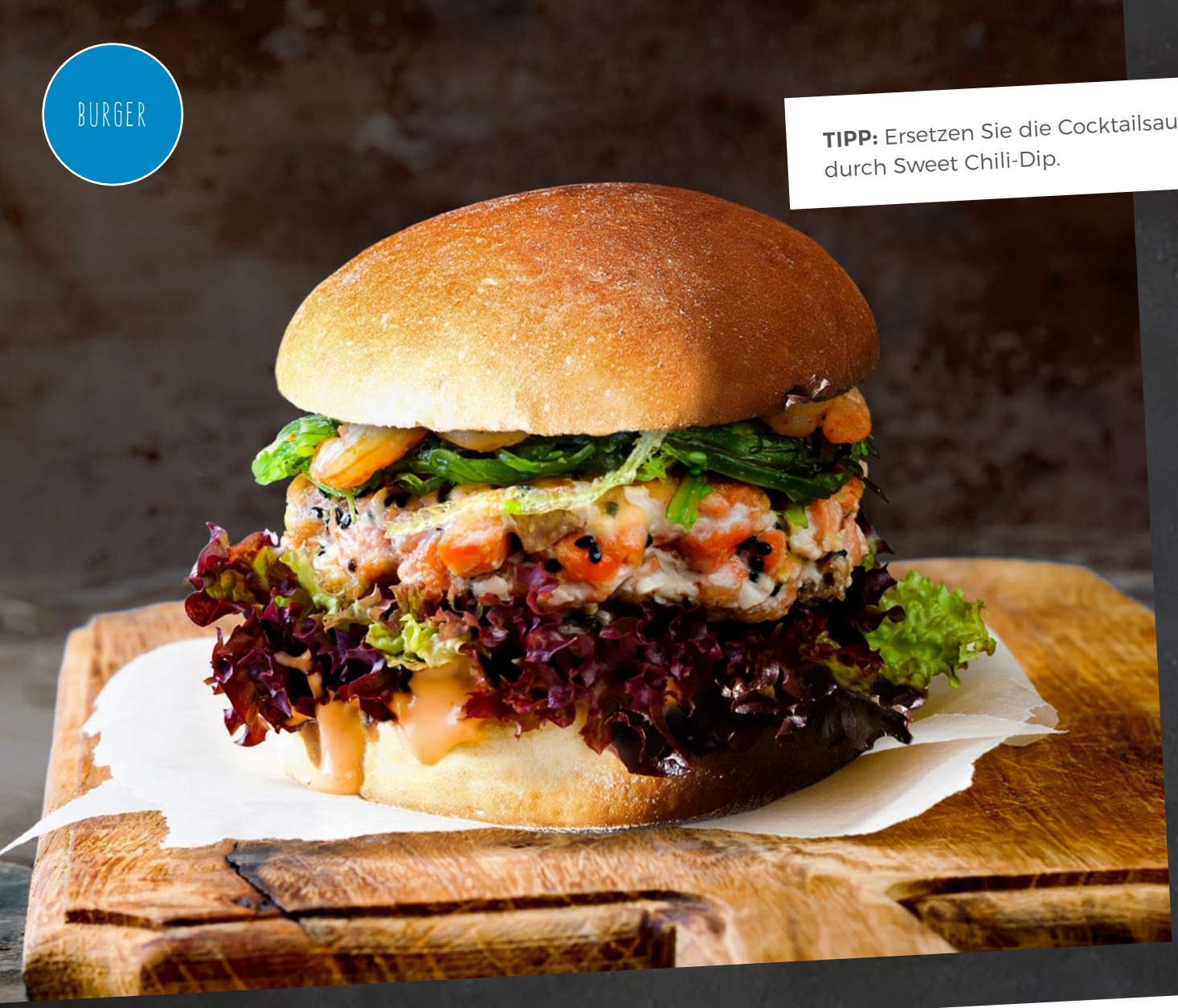
BURGER

TIPP: Ersetzen Sie die Cocktailsauce durch Sweet Chili-Dip.



Gourmet Burger

mit Lachs, Garnelen und Algensalat

Für 10 Burger:

10 FF-Gourmet Burger rund, geschnitten, Art. 1600
10 Lachsfilets, in Würfeln
3 Eier
3 EL schwarzer Sesam
Etwas Salz und Pfeffer
10 Blätter Lollo Rosso
200 ml Cocktailsauce
300 g japanischer Algensalat
500 g Garnelen, entdarmt

1. Die Gourmet Burger auftauen lassen. Lachswürfel, Eier und Sesam vermengen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und daraus 10 gleichmässige Pattys formen.
2. Erst die Garnelen 3 Min., dann die Pattys 5 Min. pro Seite braten.
3. Die Gourmet Burger aufklappen und die Innenseiten kurz angrillen. Anschliessend die Ober- und Unterseite mit Cocktailsauce dünn bestreichen, Salatblätter, Fischpattys, Algensalat sowie die Garnelen dekorativ auf den Unterseiten der Burger drapieren und die Deckel aufsetzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.ch/rezepte

EDNA