

Astuce : les oignons peuvent également être cuits avec un peu de vinaigre de vin rouge et de sucre.



Burger au saumon et rémoulade à l'aneth

Pour 10 burgers :

.....
**10 petits pains hamburger au
 sésame, Art. n° 2434**
1.250 g filet de saumon
4 oignons rouges
6 cs mayonnaise
1 ½ citron
2 bouquets aneth
2 cs huile d'olive
**feuilles de salade (p. ex. Lollo
 Bionda)**
1 concombre
sel, poivre

- ❶ Egoutter le saumon et assaisonner. Réchauffer l'huile dans une poêle, y faire griller le saumon, sur chaque face pendant environ 4 minutes.
- ❷ Eplucher les oignons, couper en fines rondelles puis couper le concombre en fines tranches.
- ❸ Pour la rémoulade à l'aneth, laver l'aneth, hacher, mélanger à la mayonnaise et parfaire avec du jus de citron.
- ❹ Tartiner la partie inférieure du bun avec la rémoulade, puis garnir de salade, de saumon, de concombre et d'oignons. Parmeser régulièrement de rémoulade. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.