

BURGER

SUGGERIMENTO: Decorare con cetriolini a forma di pesce.



Burger ai bastoncini di pesce con mele e cetrioli sottaceto

Per 10 burger:

.....
10 Burger al sesamo, art. 2434
1.250 g filetti di salmone
4 cipolle rosse
4 cucchiari di maionese
1 ½ limone
2 mazzetti di aneto
2 cucchiari d'olio
**foglie d'insalata (per es. Lollo
bionda)**
1 cetriolo
sale e pepe
.....

- ❶ Lasciar sgocciolare il salmone ed insaporirlo con sale e pepe. Scaldare l'olio in padella e cuocere il salmone da ambo i lati per circa 4 minuti.
- ❷ Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli. Lavare l'aneto ed unirlo alla maionese. Insaporire con il succo di limone.
- ❸ Farcire la parte inferiore del panino con la remoulade, con il salmone l'insalata, il cetriolo e le cipolle. Chiudere il sandwich.