

Doradca Smaku X: Amerykański burger, odc. 35



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|------------------|
| olej rzepakowy | 120 mililitrów |
| musztarda sarepska | 4 łyżeczki |
| sos sojowy | 30-40 mililitrów |
| imbir mielony | 20-30 gramów |
| mięso mielone wołowe | 500 gramów |
| masło | 4 łyżki |
| jajka | 2 sztuki |
| bułki maślane z sezamem | 4 sztuki |
| serek kremowy | 4 łyżki |
| czosnek | 4 ząbki |
| cebula | 1 1/2 sztuki |
| pieczarki portobello | 2 sztuki |
| ser cheddar | 100 gramów |
| kapusta kimchi | 100 gramów |

Do smaku:

pieprz kolorowy ziarnisty

natka pietruszki liofilizowana Prymat

sól morską Prymat

Pieprz czarny- MŁYNEK

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlewamy 50 ml oleju rzepakowego, dodajemy musztardę, sos sojowy, doprawiamy imbirem. W moździerzu rozcieramy kolorowy pieprz i dodajemy do marynaty, całość mieszamy. Do marynaty dodajemy mięso (mielone mięso wołowe - antrykot), 3 łyżki masła, 1 jajko i 1 dodatkowe żółtko, dodajemy pietruszkę liofilizowaną i wyrabiamy mięso ręką. Do smaku możemy doprawić odrobiną sosu sojowego i imbirem. Formujemy burgery, wcześniej ręce moczymy w wodzie, wtedy mięso nie będzie się przyklejać się do rąk.

Na patelnię wylewamy odrobinę oleju i rozgrzewamy. Na rozgrzanym tłuszczu smażymy burgery przez 2-4 minuty, z każdej strony, w zależności od tego jak bardzo chcemy mieć wysmażone mięso. Mięso wkładamy na blachę wyłożoną pergaminem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 15-20 minut w trybie termoobiegu.

Bułkę przekrawamy i delikatnie naciskamy środek pieczywa. Bułkę podsmażamy z dwóch stron na patelni po burgerach. Zostawiamy do ostudzenia. Czosnek, cebulę i pieczarki kroimy w plastry. Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej rzepakowy, 1 łyżkę masła i podsmażamy: czosnek, cebulę i pieczarki. Do smaku dodajemy sól i pieprz.

Po wyjęciu z piekarnika burgerów, nakładamy na nie plastry sera cheddar.

Bułkę z dwóch stron smarujemy serkiem kremowym, nakładamy na obie połówki bułki kapustę kimchi. Na jedną połowę bułki nakładamy burgera z roztopionym serem cheddar, na burgera nakładamy podsmażone pieczarki i cebulę. Bułkę kładziemy na talerz, drugą połowę bułki kładziemy opierając o mięso burgera (nie przykrywając).