

LAZAC BURGER MANGÓ MÁRTÁSSAL - AVIKO FOOD SERVICE



Lazac burger mangó mártással - Aviko Food Service

Lazac burger mangó mártással - Aviko Food Service Elkészítés Zsemle Rösti háromszöget az olajsütőben sütjük 3 - 5 percig 175 ° C hőmérsékleten, vagy sütőben 15 - 20 percig 220 ° C hőmérsékleten. Hússzelet A tósztkenyeret megpuhítjuk hideg vízben. A hagymát és a lazac filét jó apróra vágjuk. A tósztkenyérből alaposan kicsavarjuk a vizet és összekeverjük a maradék összetevőkkel, majd fűszerezzük. 10 db szeletet formázunk és aranybarna színre kisütjük mindkét oldalát a repceolajos serpenyőben. Szósz (salsa) A mártáshoz kis darabokra vágjuk a mangó belsejét, az újhagymát, és a csípős paprikát. Mindent jól összekeverünk, és fűszerezzük. Elkészítési mód Nyomjuk össze az avokádót és kenjük el a Rösti háromszög alsó részén. Helyezzük rá a hússzeleteket, öntsük le salsa szósszal, rakjuk rá a zöldsalátát, aztán a Rösti felső részével takarjuk be.

Elkészíté

Zsemle

Rösti háromszöget az olajsütőben sütjük 3 - 5 percig 175 ° C hőmérsékleten, vagy sütőben 15 - 20 percig 220 ° C hőmérsékleten.

Hússzelet

A tósztkenyeret megpuhítjuk hideg vízben. A hagymát és a lazac filét jó apróra vágjuk. A tósztkenyérből alaposan kicsavarjuk a vizet és összekeverjük a maradék összetevőkkel, majd fűszerezzük. 10 db szeletet formázunk és aranybarna színre kisütjük mindkét oldalát a repceolajos serpenyőben.

Szósz (salsa)

A mártáshoz kis darabokra vágjuk a mangó belsejét, az újhagymát, és a csípős paprikát. Mindent jól összekeverünk, és fűszerezzük.

Hozzávalók

- Zsemle
- Rösti háromszög 20
- Hússzelet
- Tósztkenyér héja nélkül 50g
- hagyma 70g
- lazac filé, külső bőr nélkül 400g
- tojás 2
- átlagosan csípős mustár 20g
- reszelt lime héj 5g
- só, bors
- repceolaj 40ml
- Szósz (salsa)
- mangó (friss, vagy konzerv) 500g
- újhagyma 25g
- korianderlevél 15g
- átlagosan csípős paprika 30g
- só, bors
- lime lé 10g
- Díszítés
- friss avokádó 200g
- zöld saláta 40g



Je kunt zoveel meer (met Aviko)