

BURGER CHORIZOVAL, SÜLT PAPRIKÁVAL ÉS KARAMELLIZÁLT



Hozzávalók

10 adag

- 2 kg Aviko házias burgonyahasáb
- 1,2 kg darált marhahús
- 3 gerezd zúzott fokhagyma
- 3 evőkanál őrölt paprika
- 2 teáskanál szerecsendió
- 5 piros paprika
- 5 vöröshagyma, szeletelve
- 3 chorizo kolbász, szeletelve
- 10 hamburger zsemle
- 5 evőkanál balzsamecet
- 3 evőkanál barna cukor
- olívaolaj
- só és bors
- vaj
- majonéz
- madársaláta

Burger chorizoval, sült paprikával és karamellizált hagymával - Aviko Food Service

Burger chorizoval, sült paprikával és karamellizált hagymával - Aviko Food Service
Elkészítés Keverjük össze egy tálban a darált marhahúst fokhagymával, őrölt paprikával, szerecsendióval, borssal és sóval. Formázzunk 10 hamburgerpogácsát. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Csurgassunk olívaolajat a paprikára, és süssük meg a sütőben. Pirítsuk meg a hagymát olívaolajon, majd adjuk hozzá a barna cukrot, karamellizáljuk és adjuk hozzá a balzsamecetet. Tisztítsuk meg a sült paprikát, és vágjuk hosszú csíkokra. Készítsük el az Aviko házias hasáburgonyát a csomagon lévő utasítás szerint. Közben hevítsünk 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés vajat serpenyőben, és süssük a hamburgerhúsok mindkét oldalát kb. 3 percig közepes hőfokon, amíg aranybarnák lesznek. Süssük a chorizo szeleteket ropogósra. Építsük fel a burgereket: • kenjük meg a zsemle alját majonézzel • tegyük rá a madársalátát és sült paprikát • helyezzük rá a forró hamburgerhúst • szórjuk rá a chorizo szeleteket és karamellizált hagymát • fedjük be a zsemle tetejével és tálaljuk Aviko házias burgonyahasábokkal. Jó étvágyat!

Elkészítés

Keverjük össze egy tálban a darált marhahúst fokhagymával, őrölt paprikával, szerecsendióval, borssal és sóval. Formázzunk 10 hamburgerpogácsát. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Csurgassunk olívaolajat a paprikára, és süssük meg a sütőben. Pirítsuk meg a hagymát olívaolajon, majd adjuk hozzá a barna cukrot, karamellizáljuk és adjuk hozzá a balzsamecetet. Tisztítsuk meg a sült paprikát, és vágjuk hosszú csíkokra. Készítsük el az Aviko házias hasáburgonyát a csomagon lévő utasítás szerint. Közben hevítsünk 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés vajat serpenyőben, és süssük a hamburgerhúsok mindkét oldalát kb. 3 percig közepes hőfokon, amíg aranybarnák lesznek. Süssük a chorizo szeleteket ropogósra. Építsük fel a burgereket:

- kenjük meg a zsemle alját majonézzel
- tegyük rá a madársalátát és sült paprikát



Je kunt zoveel meer (met Aviko)