

Chorizo Burger

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Açılış 9/10

Chorizo burger, dana kıymalı baharatlı chorizo ile karıştırılmış avokadolu sos ve eriyen peynirle tamamlayan acılı, sulu bir burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

- 420 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 180 gr Taze chorizo içi
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 1 adet Avokado
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Mayonez

Servis için

- 120 gr Monterey jack peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Kırmızı soğan
- 4 yaprak Marul

Yapılışı

1. Dana kıyması, chorizo, tuz ve karabiberi ezmeden karıştırın.
2. Karışımı dört köfteleye ayırıp tuzdolabında 10 dakika dinlendirin.
3. Avokado, lime suyu ve mayonezi pürüzsüz sos olana kadar ezin.
4. Sıcak tavada köfteleri 4 dakika pişirin.
5. Köfteleri çevirin, peyniri üstlerine koyup 4 dakika daha pişirin.
6. Burger ekmeklerini kızartın.
7. Ekmeklere avokadolu sos sürüp marul, köfte ve kırmızı soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Chorizo zaten tuzlu olduğu için köfte tuzunu ölçülü tutun.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime s1k1m1s1salatas1ve jalapeno turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta