

HAMBURGER MIT SALBEICREME UND SPECK



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

PORTIONEN FÜR 4 HAMBURGER

1. Das Fleisch wolfen.
2. Das Fleisch mit der Salbeicreme und dem gut abgetropften Röstgemüse, dem geriebenen Parmesan, Fiokki, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Mischung in Portionen von 100 - 120 g aufteilen und mit der Burgerpresse zu Burgern formen, wobei vor dem Pressen eine Scheibe Speck darauf gelegt wird.

Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0
35 g Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
4 Scheiben gewürzter Speck
30 g Geriebener Parmesankäse
300 g gemischtes Hühner-/Truthahnhackfleisch