HAMBURGER MIT SALBEICREME UND SPECK



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)