

Шеф-повар ресторана
“Королевская охота”
Игорь Лисица



Бургер с клюквенно-коньячным соусом от шефа



Ингредиенты :

- булочка для бургера
- «Котлета для бургера рубленая» от Гродненского мясокомбината
- плавленый сыр
- помидор
- руккола, салат корн или другой на выбор
- Соус №1: майонез, сладкий соус чили
- Соус №2: клюквенно-коньячный соус

Клюквенно-коньячный соус:

- 1 стакан свежей или замороженной клюквы
- 3 ст. ложки коньяка
- сливочное масло
- сахар по вкусу
- розмарин

Приготовление клюквенно-коньячного соуса:

В сотейнике довести до кипения коньяк, добавить сахар, сливочное масло, клюкву, измельченный розмарин, и варить 3-5 минут на маленьком огне. Соус охладить.

Приготовление бургера:

1. Булочку со стороны разреза обжарить на разогретой сковороде или гриле до образования хрустящей корочки.
2. Охлажденную котлету обжарить на предварительно разогретой сковороде около 3 минут с каждой стороны. Выложить на котлету сыр и жарить еще 3-4 минуты.
3. Помидор нарезать слайсами.
4. Смешать майонез и сладкий соус чили.
5. На поджаренную булочку положить соус № 1, рукколу, плавленый сыр, котлету с плавленым сыром, слайсы помидора, салат корн, соус №2 и верхнюю часть булочки.

Приятного аппетита!

Бургер с соусом от шефа



Ингредиенты :

- булочка для бургера
- «Котлета для бургера рубленая» от Гродненского мясокомбината
- плавленый сыр
- помидор
- руккола, салат корн или другой на выбор

Соус:

- майонез, кетчуп, горчица
- огурец маринованный
- красный лук
- зелень петрушки
- свежемолотый перец

Приготовление соуса:

Измельчить маринованный огурец, красный лук, зелень петрушки, Добавить майонез, кетчуп, горчицу и свежемолотый перец, хорошо перемешать.

Приготовление бургера:

1. Булочку со стороны разреза обжарить на разогретой сковороде или гриле до образования хрустящей корочки.
2. Охлажденную котлету обжарить на предварительно разогретой сковороде около 3 минут с каждой стороны. Выложить на котлету сыр и жарить еще 3-4 минуты.
3. Помидор нарезать слайсами.
4. На поджаренную булочку положить соус, рукколу, котлету с плавленым сыром, слайсы помидора, салат корн, соус и верхнюю часть булочки.

Приятного аппетита!

