



Burger trei arome cu salată coleslaw, maioneză cu spanac și dulceață de ceapă

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

400 g	ceafă de vită tocată	150 g	măr
200 g	țelină	200 g	morcov
20 g	pătrunjel	250 ml	ulei de floarea soarelui
50 g	spanac	2 buc.	ouă
2 buc.	lime	50 g	muștar
250 g	ceapă roșie	2 buc.	chifle de burger
400 g	cartofi	100 g	unt
50 g	parmezan	150 g	brânză Burger Blue
150 ml	vin roșu	25 ml	sos de soia
5 g	foi de dafin	15 g	zahăr brun
4 g	cimbrisor	2 g	turmeric
12 g	sare	15 g	zahăr
10 g	piper		

Instructions

Renunță la burgerii de la restaurant pentru o rețetă inedită propusă de **Chef Alin Vădean**. Dacă într-o **rețetă burgeri** clasică se folosește mai ales carne de vită din zona greabănelui, noi îți propunem **burgeri cu salată coleslaw** din ceafă de vită tocată. Iată de ce să alegi ceafa de vită:

- Burgerul va avea o aromă intensă, mult mai bogată, pentru o experiență deosebită;
- Burgerul va fi mai fraged - deoarece mușchii cefei sunt folosiți la mișcare, ei vor fi mai moi și fragezi decât alte bucăți de carne de vită;
- Burgerul va fi mai suculent - conținutul de grăsimi din ceafa de vită va face ca **rețeta de burgeri** să fie deosebit de suculentă. Acest lucru este cu atât mai important dacă pregătești burgerii la grill, unde se pot usca destul de ușor;
- Costul - ceafa de vită este mai ieftină decât alte bucăți de carne (de exemplu, cotletul de vită).

Rețeta te poartă într-o aventură culinară și îți arată cum câteva ingrediente simple (carnea, **cartofii**, brânza, salata) pot fi folosite pentru a pregăti un preparat cu o savoare deosebită. În plus, poți pregăti Burgerul Trei Arome rapid, deci nu vei petrece prea mult timp în bucătărie.

1. Carnea tocată se azonează cu sare și piper, se omogenizează bine și apoi se formează chiftelele de carne.
2. Pregătim salata coleslaw. Se curăță legumele și se dau pe răzătoare. Se adaugă sarea și zahărul. Pentru a evita oxidarea se adaugă lime. Se lasă la odihnit la frigider, iar înainte de folosire se scurge de excesul de suc.
3. Cu ajutorul unui mixer se pregătește maioneza cu spanac, mixând uleiul, ouăle, spanacul, sare, piper și o lingură de muștar. O parte din maioneză se adaugă peste legumele pregătite anterior pentru a forma salata coleslaw. Restul se păstrează pentru a unge chiflele de burger.
4. Pregătim dulceața de ceapă. Pentru asta, ceapa de taie julien și se prăjește în ulei foarte încins, peste care a fost adăugat zahărul brun ca să se caramelizeze. Se stinge cu vinul roșu și se aromatizează cu dafin și cimbrisor. La final se adaugă sos de soia.
5. Cartofii se taie neregulat, se fierb 5 minute în apă cu turmeric, se congelează și se prăjesc la air fryer, fără adaos de ulei. După ce se scot din air fryer, se adaugă puțin parmezan și pătrunjel verde.
6. Chiflele se rumenesc în unt. Se gătesc chiftelele de carne în tigaia încinsă iar la sfârșit se adaugă brânza Burger Blue. La final se montează burgerul: peste prima chiflă se așează salata coleslaw, se adaugă chifteaua de carne cu brânza topită, dulceața de ceapă și, la final, cealaltă chiflă unsă cu maioneză. Poftă bună!

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promotiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Alin Vădean

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Burger trei arome cu salată coleslaw, maioneză cu spanac și dulceață de ceapă

Stand 20.05.2024