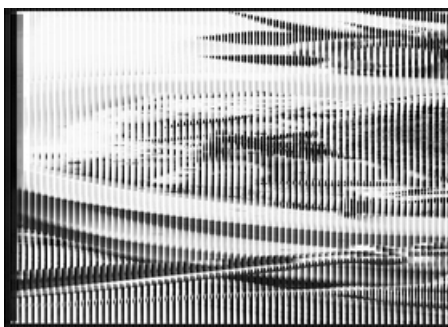




# BURGER MIT COCKTAILSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Ne contient pas d'œufs
- Ne contient que 20 % de matières grasses pour 100 % de goût
- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**1** Oignon(s), finement hachées

**2** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**20 g** Beurre

**60 g** QimiQ Base crème

**300 g** Viande hachée, mélange

**2** Œuf(s)

**1 cs** Persil, finement hachées

Sel et poivre

Marjolaine, finement hachées

Chapelure, pour lier

Huile de tournesol, pour cuisson

## FÜR DIE SAUCE

**125 g** Qiminaise

## ODER

## RECETTE DE BASE POUR LA QIMINAISE FAITE MAISON

**70 g** Ketchup

**20 g** Raifort, râpée

Sel et poivre

## FÜR DIE GARNITUR

Feuilles de laitue

Tomates cerises, coupé en tranches

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben, QimiQ Masse und Eier dazugeben. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Majoran würzen, gut vermischen und bei Bedarf mit Semmelbrösel zu einer kompakten Masse verarbeiten.
3. Laibchen formen und in Öl braten.
4. Für die Cocktailsauce alle Zutaten vermischen.
5. Brötchen halbieren, mit Laibchen, Cocktailsauce, Salat und Tomaten füllen und servieren.