



GEGRILLTE HAMBURGER MIT ASIEN-FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1465 G

225 g QimiQ Sauce Base

975 g Rinderhack

15 g Carotte(s), julienne

15 g Céleri en branches, julienne

10 g Sauce de soja

15 g Sauce aux huitres

3 g Sauce de chili Sriracha

60 g Œuf(s) complet(s)

35 g Chapelure

10 g Oignon(s) de printemps, coupé en tranches

10 g Pousses de daïkon

10 g Poivron rouge, coupé en petits dés

75 g Kimchi Salat

7 g Ail, haché

PRÉPARATION

1. Faschiertes mit QimiQ Saucenbasis gut mixen.
2. Für die Füllung: Karotten und Sellerie ansautieren und abkühlen lassen.
3. Sojasauce mit Austernsauce, Sriracha-Chilisauce, Eiern und Weißbrotbrösel gut vermischen.
4. Zwiebel, Bambussprossen, Paprika, Karotten, Sellerie, Kimchi und Knoblauch dazugeben und gut vermischen. Gut kühlen.
5. Aus dem Hackfleisch Bälle formen und anschließend flachdrücken. Die Hälfte davon mit der Füllung belegen. Restliche Burger als Deckel benutzen und die Ränder gut verschließen.
6. Hamburger grillen und auf Hamburger Brötchen servieren.