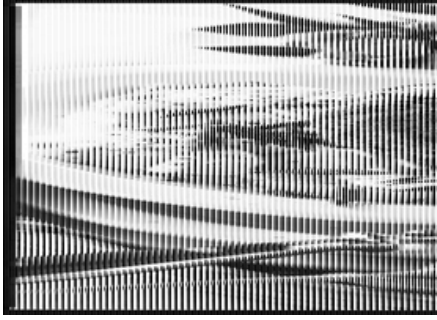




BURGER MIT COCKTAILSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Enthält keine Eier
- Enthält nur 20 % Fett und trotzdem 100 % Geschmack
- Laibchen bleiben länger saftig



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

- 1** Cipolla (Cipolle),
- 2** Dente d'aglio,
- 20 g** Burro
- 60 g** QimiQ Classic
- 300 g** Misto di carne macinata
- 2** Uovo (Uova)
- 1** Prezzemolo,
- Sale i pepe
- Maggiorana,
- Pangrattato, zum Binden
- Olio di girasole,

FÜR DIE SAUCE

- 125 g** Qiminaise, Maionese senza uovo con solamente 20% di grassi

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

- 70 g** Ketchup
- 20 g** Rafano,
- Sale i pepe

FÜR DIE GARNITUR

- Foglie di lattuga
- Pomodori ciliegini,

PREPARAZIONE

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.