



Ölz Brioš burger kruhek s kalamari in kozicami

Recept za burger z majonezo iz čilija in limete ter wasabi oreščki za 4 porcije



Sestavine

4 rezine Ölz Brioš burger kruhka

Za limetino majonezo:

1 jajčni rumenjaki

1 konica noža ostrigine omake

1 majhna žlica sojine omake

1 pekoča paprika čili

Sok in lupina ene limete

Med

Sladkor

Sol

100 ml olja

Za burger:

240 g kalamarov

8 kosov divje ulovljenih ali ekoloških kozic

2 paradižnika

100 g gorčične kumarice

50 ml gorčična marinada iz kumaric

1/4 glava ledene solate

Čas priprave

ca. 45 min

Za limetino majonezo:

1. Vmešajte rumenjaki, čili, limetin sok in limetino lupinico ter pomalo med stalnim mešanjem vlivamo olje.
2. Začinite s soljo, sladkorjem in malo medu.

Za burger:

1. Očistite kalamare in jih narežite na trakove.
2. Kozice olupite, jih očistite in po dolžini prerežite na pol.
3. Kalamare in kozice na hitro popecite v vroči ponvi na oljčnem olju, pri čemer jih nenehno obračamo.
4. Ölz Brioš burger kruhek na kratko popecite in na njih položite kozice in kalamare, okrasite z majonezo ter mešanico ledene solate in kumaric.
5. Paradižnike narežite na rezine in jih rahlo posladkajte, posolite in položite na vrh.
6. Potresite z wasabi oreščki in na vrh položite zgornji del bombetke.