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 rumenjak
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 rumenjak, 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.