Ölz maksi burger kruhek

s tunino, rukolo in koriandrovim pestom



Sestavine
4 rezine Ölz maksi burger kruhek
100 g rukole
***
Za tunino pogačo:
2 čajni žlici olivnega olja
2 majhni žlici sojine omake
2 jajci
2 konzervi tune v oljčnem olju
2 rdeči papriki
4 spomladanske čebule
200 g polnozrnatih drobtin
Sol in poper
***
Za majonezo:
125 g majonezo
125 g kisle smetane
1 čili paprika (rdeča)
1 rdeča čebula (majhna)
sok polovice limone
1 čajna žlica medu
sol in poper
***
Za koriandrov pesto:
Koriander
1 čili paprika (rdeča)
1 majhna žlica ingverja (nariban)
2 stroka česna
50 g pinjol
Sok polovice limone
60 ml olivnega olja

Za tunino pogačo:

1. Tuno dajte v skledo z oljčnim oljem in sojino omako ter dobro premešajte.
2. Papriko in spomladansko čebulo operite, očistite in drobno nasekljajte.
3. Zelenjavo in drobtine dodajte mešanici tune ter dobro premešajte. V mešanico ubijte jajca in jo zmešajte.
4. Začinite s soljo in poprom ter pustite, da na kratko počiva.

Za majonezo:

1. Majonezo s kislo smetano zmešajte do gladkega.
2. Čili papriko in spomladansko čebulo operite, očistite in drobno nasekljajte.
3. Papriko čili in spomladansko čebulo dodajte majonezi z limoninim sokom in medom.
4. Začinite s soljo in poprom ter dobro premešajte.
5. Z mokrimi rokami oblikujte mešanico tune v kepice.
6. Na segretem žaru specite tunine polpete na obeh straneh.

Za koriandrov pesto:

1. Česen olupite in narežite na rezine.
2. Čili papriko operite, očistite in drobno nasekljajte.
3. Olupimo in drobno nasekljamo ingver.
4. Koriander operite in grobo sesekljajte
5. Dajte v skledo s stroki česna, pinjolami, oljem, soljo in poprom. Iztisnite sok polovice limone in dodajte.
6. S paličnim mešalnikom naredite pesto.

sol in poper

Čas priprave
30 min

Za burger:

1. Na kratko popecite na žaru.
2. Ölz maksi burger kruhek namažite z majonezo, na vrh položite kruhke, po vrhu razporedite pesto in rukolo ter pokrijte s pokrovom.
3. Postrezite z domačo majonezo za pomakanje in svežo rukolo.

Izvedba v sodelovanju s podjetjem "Steaki in zgodbe" (www.steaksandstories.at)