Ölz maksi burger kruhek z natrganim lososom in ovčjim sirom

Vegetarijanski recept za 4 porcije



Sestavine
4 rezine Ölz maksi burger kruhka
4 čajne žlice grobo sesekljanih bučnih semen
440 g svežega lososa
300 g romanske solate
160 g ovčjega sira
6 čajnih žlic majoneze
***
Za kremne kumarice:
120 g kumar
2 čajni žlici grškega jogurta
1/2 majhne žlice sesekljanega kopra
30 g sesekljanega ingverja za suši
nekaj čilija

Čas priprave
50 min

Za vlečenega lososa

1. svežega lososa brez kože začinite s soljo, sveže naribanim ingverjem, malo medu in mletim koriandrom.
2. Lososa pustite približno 30 minut marinirati in ga zavijte v aluminijasto folijo s kapljico olivnega olja.
3. Približno 14 minut pecite v pečici pri 170 °C in pustite, da na kratko počiva.

Za kremne kumare

1. Kumare olupite, odstranite semena in jih rahlo posolite.
2. Po približno 15 minutah kumare dobro stisnite. Nato vse sestavine dobro zmešajte in jih začinite po okusu.
3. Romansko solato narežite na trakove in jo zmešajte z majonezo in kremnimi kumaricami.

Za burgerje

1. Opečen Ölz maksi burger kruhek obložite s solato, lososa odstranite iz folije in ga z dvema vilicami rahlo zdrobite.
2. Na burger namažite bučke, potresite z bučnimi semeni in ovčjim sirom.