Ölz Brioche Burger kruhek: Steak Burger z Chimichurri omako

Recept za Rib Eye Steak Burger za 2 porciji



Sestavine
2 kos Ölz Brioche Burger kruhkov
Pest zelene solate
1 Rib Eye steak (300 g)
100 g Brie sira
3 čebule
1 žlica sladkorja
1 žlica masla
2 stroka česna, narezanega
1 skodelica olivnega olja
½ skodelice rdečega vinskega kisa
1 šopek peteršilja, sesekljan
1 šopek koriandra, sesekljan
1 čajna žlička čilijevih kosmičev
Cvetovi timijana
Sol, poper

Čas priprave
30 min

1. Priprava Chimichurri omake:
V kozarcu (shaker) zmešajte sesekljan peteršilj, koriander, 1 sesekljano čebulo, česen, 1 skodelico olivnega olja, ½ skodelice rdečega vinskega kisa, 1 čajno žličko čilija in nekaj cvetov timijana. Dodajte sol in poper ter dobro premešajte. Omako postavite na stran.

2. Popečemo Burger kruhke:
Ölz Brioche Burger kruhke rahlo popečemo v ponvi ali na žaru.

3. Priprava karamelizirane čebule:
V ponvi segrejte 1 žlico masla in 1 žlico olivnega olja. Čebulo narežite na kolobarje, dodajte ščepec soli in jih počasi pražite, da postanejo mehke. Proti koncu dodajte 1 žlico sladkorja in počasi pražite, da čebula karamelizira.

4. Priprava steaka:
Rib Eye steak specite na žaru ali v ponvi do "medium-rare" stopnje. Po peki ga pustite nekaj minut stati, nato ga narežite na tanke trakove.

5. Sestavljanje burgerja:
Na spodnjo polovico burger kruhka položite nekaj listov zelene solate. Nanjo zložite nekaj trakov steaka, nato dodajte koščke Brie sira. Dodajte karamelizirano čebulo in 2 čajni žlički Chimichurri omake. Pokrijte z zgornjo polovico kruhka in burger je pripravljen!