



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

BURGER ZE STRIPSAMI, SAŁATKĄ Z WARZYW I CZĄSTKAMI ZIEMNIAKA



SKŁADNIKI (1 PORCJA):

- 1 szt. bułki hamburgerowej INTER-EUROPOL
- 150 g cząstek ziemniaczanych FARM FRITES
- 2 szt. stripsów AJ FOOD
- 20 g masła MILI
- 20 g majonezu FANEX
- 1/4 papryki czerwonej
- 1/4 papryki żółtej
- 1/4 cebuli czerwonej
- 50 g ogórka
- 30 g marchwi
- 5 g natki pietruszki siekanej
- 30 g sosu BBQ HORECA AROMA
- sos Sriracha do smaku



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Bułkę hamburgerową kroimy na pół, smarujemy obie połówki masłem, następnie smażymy na patelni do zarumienienia bułki.

Warzywa kroimy w „julienne”, dodajemy majonez, doprawiamy solą i sosem Sriracha oraz posiekaną natką pietruszki.

Cząstki ziemniaków smażymy na głębokim tłuszczu w temperaturze 175°C.

Stripsy smażymy na głębokim tłuszczu w temperaturze 175°C, po usmażeniu stripsy kroimy na „słupki” o szerokości około 1 cm.

Na płaską połówkę bułki kładziemy na przemian sałatkę z warzyw i stripsy, przykrywamy drugą połówką. Obok hamburgera kładziemy usmażone cząstki ziemniaka Farm Frites.