

BBQ Burger με κρέμα αβοκάντο



Λαχταριστό burger με κρέμα αβοκάντο. Πάμε να δούμε τον τρόπο παρασκευής αυτού του εύκολου πιάτου.

Υλικά:

4 Burger ΑΡΩΜΑ από Φάρμα Ωμέγα
3 ψωμάκια για Burger
Μαρούλι, Ντομάτα, Κρεμμύδι
Ελαιόλαδο ARISTON με άρωμα ρίγανη
1 κομμάτι τυρί κασέρι

guacamole
1 αβοκάντο ώριμο
1 λεμόνι
αλάτι Ιμαλαΐων Saltic
Κάρυ μπαχάρ

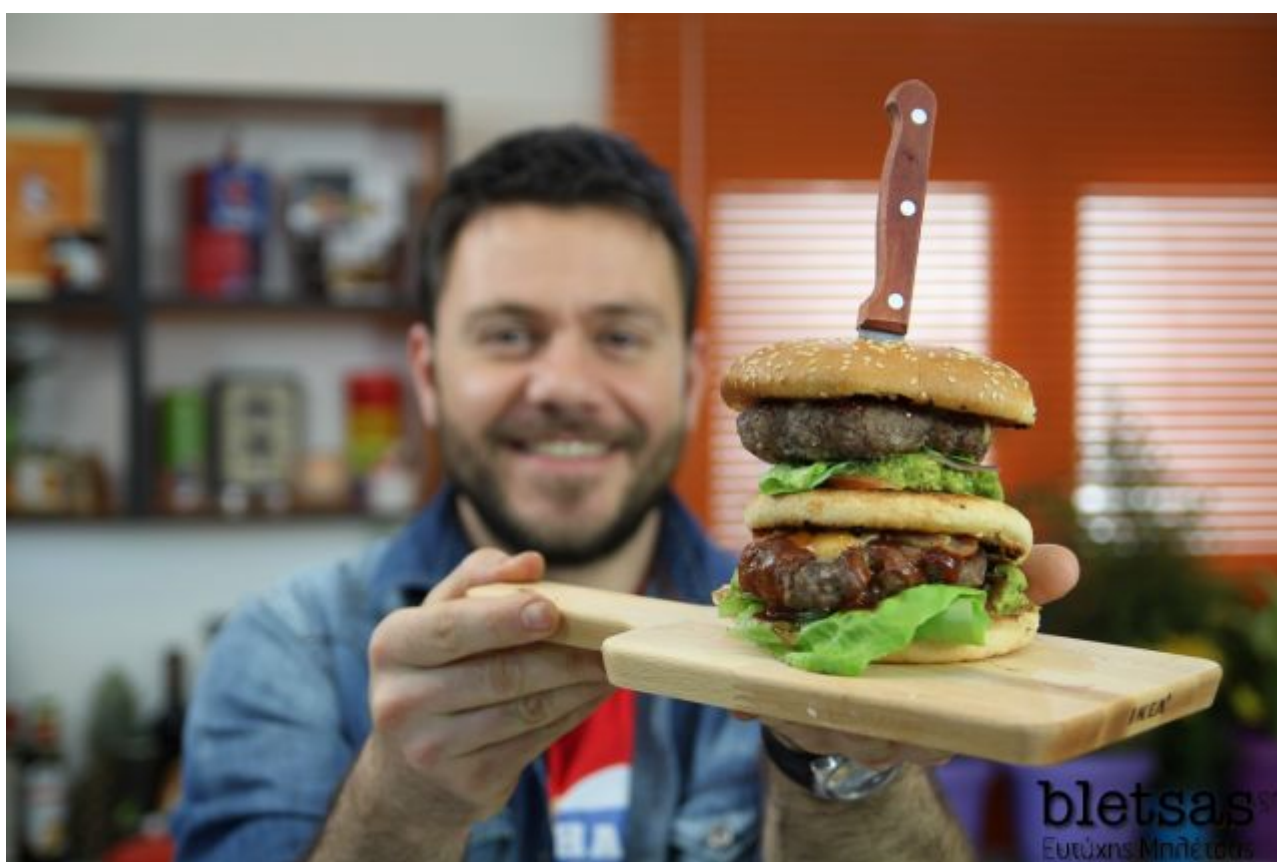
sauce τύπου bbq
1 μπολάκι κέτσαπ
λίγο soya sauce
καπνιστή πάπρικα ΜΠΑΧΑΡ

Εκτέλεση:

Βάζεις λάδι στη γκριλιέρα και ψήνεις τα μπιφτέκια περίπου 4 λεπτά για κάθε πλευρά. Για την κρέμα αβοκάντο: Κόβεις το αβοκάντο και βγάζεις την σάρκα με ένα κουτάλι και το λιώνεις με ένα πιρούνι. Βάζεις το λεμόνι, για να μην μαυρίσει το αβοκάντο, προσθέτεις κάρυ, αλάτι, λάδι, πιπέρι και ανακατεύεις.

Για την bbq sauce: Ανακατεύεις την κέτσαπ, την soya sauce και την καπνιστή πάπρικα και ανακατεύεις. Βάζεις τα μπιφτέκια σε μια άλλη γκριλιέρα ή σε τηγάνι, τα σκεπάζεις με καπάκι και αφήνεις να ψηθούν. Ψήνεις τα μπίκον με λίγο ελαιόλαδο με γεύση ρίγανη, και λίγο τα ψωμάκια. Βάζεις μια φέτα κασέρι στα μπιφτέκια για να λιώσει. Στο ψωμάκι βάζεις κρέμα αβοκάντο, μαρούλι, λίγο αλάτι, το ένα μπιφτέκι, σάλτσα bbq, μπίκον, πάλι ψωμάκι, κρέμα αβοκάντο, ντομάτα, κρεμμύδι, το δεύτερο μπιφτέκι, και το τελευταίο ψωμάκι αλειμμένο με κέτσαπ.

Δείτε και την εκτέλεση στο βίντεο από την εκπομπή Harry Cook



Δες κι άλλα burger [εδώ](#).



Και αν δεν χόρτασες να το βλέπεις δες και μια ακόμη φωτογραφία... και πήγαινε να το φτιάξεις.



bletsas.gr
Ευτύχης Μηδέτσας

