

Cheeseburger la grătar cu salată de varză

40–50 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

600 g	Carne de vită, tocată
3 linguriță	Grill grătar amestec de asezonare
2 bucată	Roșii, în ciorchine
4 bucată	Frunze de salată verde
1 bucată	Ceapă roșie
4 bucată	Castraveți murați
4 bucată	Bacon
4 bucată	Chifle de burger
50 ml	Sos BBQ

Pentru salata de varză

500 g	Varză albă
3 bucată	Morcovi
50 g	Maioneză
1 linguriță	Zahăr
3 lingură	Oțet de mere
	Sare de mare iodată
	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Taie varza albă în fâșii mici și asezonează cu sare. Las-o deoparte cel puțin 10 minute.
2. Adaugă în carnea de vită tocată amestecul Kotányi Grill Grătar și din această compoziție modelează chiftele de 150 g pentru burgeri.
3. Pentru a prepara salata de varză: Curăță morcovii și taie-i în felii. Combină maioneză, zahăr, oțet de cidru de mere și un vârf de cuțit de piper Kotányi pentru a prepara un dressingul.
4. Stoarce bine varza albă, adaugă morcovi și dressing și las-o la infuzat.
5. Taie roșiile în felii. Spală frunzele de salată verde. Taie ceapa în inele și castraveții murați în felii.
6. Prepară la grătar chiftelele de burger timp de aproximativ 3–5 minute pe fiecare parte, în funcție de cât de bine vrei să fie pătrunse. Întoarce-le frecvent. Prepară baconul la grătar. Când totul este preparat, așază câte o felie de brânză cheddar pe chiftelele de burger și las-o să se topească puțin.
7. Taie în două fiecare chiflă de burger și pune-o pe grătar cu partea interioară spre foc. Unge baza cu sos BBQ. Pentru a prepara fiecare burger, adaugă o frunză de salată verde, chifteaua de burger, felii de roșii, inele de ceapă, castravete murat și bacon. Așază jumătatea superioară a chiflei pe burger. Așază pe farfurie burgerul obținut alături de salată de varză și servește.