




Burger z indyka z sosem aioli

Wersja burgera z pysznym sosem z dodatkiem czerwonych pomarańczy

 Czas na High: 2H

 Czas na Low: 3-4H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Aioli z czerwonej pomarańczy
-
- 1 szklanka majonezu
- 2 do 3 łyżek świeżo wyciśniętego soku z czerwonych pomarańczy około ½ pomarańczy
- 1 łyżka stołowa musztardy
- 1 łyżeczka skórki z pomarańczy
- 1 ząbek czosnku, przeciśnięty przez praskę
- Sól i pieprz
-
- Burgery z indyka
-
- ½ cebuli
- 1 szklanka liści kolendry
- ¼ szklanki orzeszków piniowych
- 2 chili poblano, upieczone i pokrojone w kostkę
- ¼ filiżanki pokruszonego sera cojita
- 1 pomarańcza, tylko skórka
- 1 jajko, roztrzepane
- ¼ szklanki panko
- 450 g mielonego indyka
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1 łyżka oregano
- 3 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- 1 łyżeczka soli morskiej
- Szczypta czarnego pieprzu
- Pokrojony pomidor i sałata do podania
- Ulubione bułki do burgerów
-



Wykonanie:

Aby przygotować aioli, wymieszaj w misce majonez, sok z pomarańczy, musztardę, skórkę i czosnek. Dopraw solą i pieprzem.

Aby przygotować burgery z indyka, spryskaj mięso wolnowaru sprayem do gotowania.

W robocie kuchennym wymieszaj kolendrę z cebulą i zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Dodaj orzeszki piniowe i miksuj, aż dobrze się połączą.

Przełóż masę do miski i dodaj chili, ser cojita, skórkę pomarańczową, jajko, mielonego indyka, kminek, oregano, czosnek, sól i pieprz. Dobrze wymieszaj rękami.

Podziel masę na 4 duże placki lub 8 mniejszych.

Umieść na dnie wolnowaru, przykryj i gotuj na LOW przez 3 do 4 godzin lub na HIGH przez 1 ½ do 2 godzin, aż do ugotowania.

Podawaj na tostowanych bułkach burgerowych z aioli, sałatą i pomidorem.

Smacznego