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 misę 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