

Astuce : Pour une meilleure stabilité et un visu attractif, optez pour les pics art. 59471.



Black Gourmet Burger au filet de saumon et sauce miel-moutarde

Pour 10 hamburgers :

.....
10 Black Gourmet Burger,
art. n° 1845
10 tranches de filets de saumon
d'env. 200 g
200 ml sauce miel-moutarde
1 concombre
500 g épinards frais
1 bouquet aneth, haché

- ❶ Décongeler les Black Gourmet burgers, séparer les deux moitiés du pain avant de griller la partie interne un court instant sur un grill ou dans une poêle. Griller ensuite les filets de saumon dans un peu d'huile. D'abord à feu vif pendant une minute, puis à petit feu pour ne pas assécher le poisson. Parsemer d'aneth.
- ❷ Couper le concombre en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Nettoyer les épinards. Tartiner la partie inférieure du pain d'environ 2-3 cs de sauce miel-moutarde avant de garnir d'épinards. Déposer délicatement le filet de saumon et les rondelles de concombre. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain.