





Вкусные бургеры

.....
САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКСМО
МОСКВА
2014

Содержание



Домашний майонез	6
Домашний кетчуп	6
Домашний соус BBQ	7
Домашний горчичный соус	7
Классический гамбургер	8
BLT — Классический сэндвич с беконом, латуком и томатами	10
Кебаб сэндвич в узбекском хлебе	12
Канapé бургеры с итальянской колбасой и медово-горчичным соусом	14
Калифорния бургер	16
Закусочные сэндвичи с маринованной сельдью в ржаном хлебе	18
Деревенский бургер с домашней колбасой	20
Ямайский бургер с креветками	22
Грин карри бургер	24
Бургер из цыпленка с обжаренными на гриле шампиньонами и соусом барбекю	26
Бургер из трески в острой зеленой панировке	28



Чизбургер с карамелизированной морковью	30
Цезарь сэндвич	32
Тост с речной форелью и лимонным маслом	34
Сэндвич из запеченной утки в деревенском хлебе	36
Сэндвич с тыквенным стейком и голубым сыром	38
Сэндвич с прошутто и сырным соусом	40
Сэндвич с гравилаксом, сливочным кремом и укропным песто	42
Сэндвич с баклажанами-гриль и козым сыром	44
Сэндвич из ржанных вафель с цыпленком и тапенадом	46
Ржанные булочки с острым рагу из кролика	48
Пита с салатом из копченой курицы	50
Мини-бургеры с маринованным луком	52
Ролл сэндвич с молодыми овощами и творожным соусом	54
Маргарита сэндвич	56
Сэндвич с ягодным зефиром в шоколадном печенье	58
Сладкий бургер из груши в карамелизированной бриоши	60
Бананово-шоколадный сэндвич	62

Домашний майонез

2 яичных желтка
2 ст. л. неострой горчицы
2 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. сахара
0,5 ч. л. соли
200 мл оливкового масла

Все ингредиенты поместить в колбу погружного блендера и взбить в течение 1 минуты. Переложить в банку и хранить в холодильнике не более 3 дней.

Домашний кетчуп

250 г томатов в собственном соку
6 веток зеленого базилика
5 зубчиков чеснока
1 ст. л. сахара
4 ст. л. оливкового масла
соль

В глубокой сковороде разогреть масло, положить раздавленные зубчики чеснока, готовить на среднем огне 4 минуты. Базилик порвать руками и добавить к чесноку, влить томаты вместе с соком, убавить огонь и варить 10 минут. Протереть массу через сито, добавить сахар, приправить солью и проварить еще 7–10 минут. Остудить, перелить в банку.