



Hamburger fusion di carne speziata e cheddar con cetrioli marinati e maionese asiatica

40 minuti

1



Pane Per Hamburger



Maionese



Mix di spezie stile
Cajun



Macinato misto di
maiale e manzo



Carota



Salsa Hoisin



Patate



Cheddar



Cetriolo



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Aceto, Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	4 pacchetti	8 pacchetti
Mix di spezie stile Cajun 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Salsa Hoisin 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cetriolo**	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	624 g	100 g	764 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4346 kJ/ 1039 kcal	696 kJ/ 166 kcal	5646 kJ/ 1349 kcal	739 kJ/ 177 kcal
Grassi (g)	56 g	9 g	79 g	10 g
Grassi saturi (g)	22 g	4 g	31 g	4 g
Carboidrati (g)	84 g	14 g	85 g	11 g
Zuccheri (g)	13 g	2 g	14 g	2 g
Fibre (g)	7 g	1 g	8 g	1 g
Proteine (g)	48 g	8 g	75 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine
14) Anidride solforosa e solfiti

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergen e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito helloworldfresh.it



Preparare le patate

- Preriscaldate il forno in modalità statica a 200 °C.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia). Raccoglietele in una ciotola e conditele uniformemente con 2 cucchiaini d'**olio**.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno con la parte tagliata verso il basso e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti. Alla fine salate a piacere.



Unire il cheddar

TIP: poca acqua sul fondo della padella crea vapore e fa in modo che il formaggio fonda più in fretta.

- Disponete il **cheddar** sopra agli hamburger, aggiungete un cucchiaino d'**acqua** sul fondo della padella e proseguite la cottura con il coperchio a fiamma bassa, finché il formaggio si sarà fuso.
- Tagliate i **panini** a metà e scaldateli in forno per 3-4 minuti.



Preparare i contorni

- Raccogliete in una ciotolina la **maionese**, la **salsa hoisin** e mescolate.
- Tagliate i **cetrioli** a rondelle di circa 0,5 cm.
- Tagliate le **carote** a bastoncini sottili di circa 3-4 cm di lunghezza.
- Raccogliete in una ciotola media un pizzico di **sale**, un cucchiaino di **zucchero**, 1/2 cucchiaino di **aceto** e 1 cucchiaino d'**acqua** a persona. Mescolate finché lo **zucchero** si sarà sciolto.
- Aggiungete i **cetrioli** e le **carote**, mescolate bene e tenete da parte al fresco per almeno 15 minuti.



Disporre nei piatti

- Spalmate un cucchiaino di **salsa** sulla base del **panino** e adagiatevi sopra l'**hamburger** e le **verdure** marinate.
- Accompagnate con le **patate** e la restante salsa.



Preparare gli hamburger

TIP: l'hamburger sarà cotto quando la carne all'interno risulta bianca e opaca.

- Disponete il **macinato di carne** in una ciotola con 1-2 cucchiaini di **mix di spezie**.
- Lavorate il composto con le mani fino ad amalgamare gli ingredienti, poi formate 1 hamburger a persona.
- Scaldate a fuoco medio-alto una padella antiaderente con un filo d'**olio**.
- Cuocete gli **hamburger** per 4-5 minuti per lato, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.

Buon Appetito!