



# Burger di manzo e maiale alla soia con salsa hoisin, patate arrosto e insalata

40 minuti • Mangiami per primo

1



Macinato misto di  
maiale e manzo



Salsa Hoisin



Pane Per Hamburger



Maionese



Patate



Panko (pangrattato  
giapponese)



Mix di spezie stile  
Asiatico



Salsa di Soia



Insalata Mista



Com'è andata la tua consegna?  
Scannerizza il QR code  
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Salsa Hoisin <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Pane Per Hamburger <b>7) 8) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese <b>8)</b>	3 pacchetti	6 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Panko (pangrattato giapponese) <b>13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix di spezie stile asiatico	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di Soia <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Insalata Mista**	50 g	100 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>499 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3688 kJ/ 882 kcal	739 kJ/ 177 kcal
Grassi (g)	41 g	8 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	88 g	18 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	40 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni 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

1



## Arrostire le patate

- Preriscaldate il forno in modalità statica a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia). Raccoglietele in una ciotola e conditele uniformemente con 1-2 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 20-25 minuti.
- Alla fine salate e pepate a piacere.

3



## Cuocere gli hamburger

**TIP: gli hamburger saranno cotti quando non sono più rosa al centro.**

- Scaldare una padella su fuoco medio e cuocetevi gli **hamburger** 4-5 minuti per lato.
- Sfumate con la **salsa hoisin** e la **salsa di soia** e proseguite la cottura per 1-2 minuti.
- Tagliate nel frattempo i **panini** a metà.
- Adagiateli su una teglia e, durante gli ultimi 2-3 minuti di cottura delle patate, scaldateli in forno.

2



## Formare gli hamburger

- Unite in una ciotola il **macinato di carne**, 1-2 cucchiaini di **mix di spezie** e il **panko**.
- Dividete il composto e formate **1 hamburger** per persona, di circa 2 cm di spessore e lasciate riposare al fresco.
- Condite l'**insalata mista** con **sale** e **olio** a piacere.

4



## Disporre nei piatti

- Spalmate la **maionese** sulla base del **panino** e adagiatevi sopra l'**hamburger**.
- Unite un po' di **insalata** e richiudete il panino.
- Accompagnate con le **patate**, il resto dell'**insalata** e la **maionese** avanzata.