



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 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix di spezie stile asiatico	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di Soia 11) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Insalata Mista**	50 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	499 g	100 g
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.