



HAMBURGUER DE SALMÃO DESFEITO

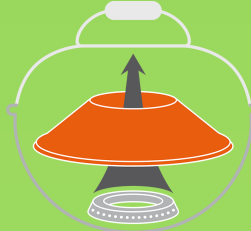
 30 Minutos

 2 Doses

Ingredientes:

- 2 Lombos de salmão
- 2 Pães de hambúrguer
- 1 Cebola cortada em anéis
- 1 Colher de sopa de óleo
- 50g Rúcula
- Maionese q.b.
- 2 Ovos
- 1 Limão em rodela

Calor Direto



Utensílios recomendados

- Placa de Ferro Fundido

Preparação do barbecue

Pré-aqueça a placa de ferro com o funil na posição vulcão por 5 minutos na potência média.

Mantenha a tampa fechada.

Tenha todos os ingredientes prontos.

Preparação do hambúrguer

Unte levemente a grelha com o óleo e cubra metade da placa com as rodela de limão.

Coloque o salmão sobre as rodela de limão e deixe cozinhar.

Corte os pães pela metade e grelhe brevemente com a superfície cortada voltada para baixo.

Retire o pão.

Deixe cozinhar o salmão cerca de 10 minutos e frite os ovos ao lado do salmão.

Desfaça o salmão com 2 colheres de madeira.

Barre a base do pão com maionese, coloque o salmão desfeito, rodela de cebola e a rúcula.

Coloque o ovo frito e o topo do pão por cima e sirva.

spring it



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION