



BURGER EN PANADE AUX LÉGUMES

Ingrédients

100,000 kg Viande de bœuf 80/20
1.000 kg Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

30 g Burger combi sG, sA.....N° d'art. 1735

Suggestion de panure

Farine à panade sans blé.....N° d'art. F636
Kale Parsley CrumbsN° d'art. 21801
ou
Red Beet Crumbs.....N° d'art. 21800
ou
Orange Carrot Crumbs.....N° d'art. 21798

Instructions

1. Passer la viande entière au hachoir, grille de 5 mm simple.
2. Incorporer ensuite le condiment.
3. Portionner dans la taille souhaitée et aplatir.
4. Passer les burgers ainsi formés dans la farine à panade, puis les paner avec la chapelure aux légumes.

Préparation

1. À feu moyen, cuire pendant env. 3 minutes de chaque côté à la poêle ou sur la grille en fonte du grill.

Remarque

Servir avec de la salade de pommes de terre ou une salade verte.