



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



מאת מערכת

ברמונדי ישראלי בורגר ואן

זמן הכנה: 35 דק' כמות סועדים: 4

אופן הכנה

- טוחנים במעבד מזון רבע מכמות הדג יחד עם החרדל למחית יחסית חלקה ומעבירים לקערה
- קוצצים את שאר הדג עם סכין ומעבירים לקערת הדג - חרדל
- מוסיפים כוסברה קצוצה דק דק ומתבלים במלח וסויה
- יוצרים קציצות בגודל שיתאים ללחמנייה ומקררים מעט כדי שיתמצקו
- את הבאנים מחממים על פי הוראות היצרן
- מערבבים בקערה קטנה את המיונד והצ'ילי
- מחממים מחבת ומשמנים מעט, צורבים את הבורגר כ-4-5 דקות מכל צד
- מרכיבים את הלחמנייה: מורחים מעט מיונד פיקנטי בתחתית, מוסיפים קרעים של חסה פריכה, פרוסות דקות של מלפפון ואת הבורגר ברמונדי שלנו

מצוינים

- 500 גרם פילה ברמונדי ישראלי, נקי מעור ועצמות
- כפית חרדל דיז'ון
- רבע צרור כוסברה קצוץ
- כפית מלח
- 2 כפיות סויה
- 4 באנים, מוכנים מראש
- 2 כפות מיונד
- חצי כפית שבבי צ'ילי יבש גרוס
- 1 מלפפון בינוני
- 2 עלי חסה