

BIG IN JAPAN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 schwarze Burger Bun
1 Stk. Karotte
50 g Mango
Feldsalat
Pak Choi
Sesamöl geröstet

Für das Patty:

150 g Sushi Reis gekocht (ungekocht ca. 75 g)
2 Fungi Pads
1 Zwiebel
1 Ei
120 g Mehl
80 g Sojasauce
Petersilie frisch
50 g Semmelbrösel
30 g Erdnüsse geröstet gehackt
Kreuzkümmel gemahlen
Sesamöl geröstet
1 Knoblauchzehe gehackt

Burger Sauce:

1 Avocado
4 EL Majo
1 TL Wasabi Paste
Koriander gehackt
Salz

ZUBEREITUNG:

Patty:

1. Sushi Reis kochen und abkühlen lassen
2. Zwiebel fein hacken, Pads grob hacken und zusammen mit Sesamöl in einer Pfanne goldbraun bräunen. Den gehackten Knoblauch kurz mitschwenken und abkühlen lassen



3. Den Reis fein hacken oder pürieren, mit dem Pad Faschiertem und den restlichen Zutaten abmischen und für zwei Burger 4 Pattys formen

Fülle:

1. Karotten in feine Streifen schneiden, Mango fein würfeln und den Feldsalat vorbereiten
2. Die Pattys mit Sesamöl beidseitig langsam braun braten
3. In der Zwischenzeit den Pak Choi in Streifen schneiden und mit Sesamöl in einer Pfanne kurz anbraten

Burgersauce:

1. Avocado Kern und Schale entfernen und anschließend mit allen Zutaten mixen

Finish:

1. Burger Bun im Ofen laut Anleitung aufbacken und den Burger mit den Zutaten zusammenbauen und sofort genießen