



Lososový burger

Lahodný rybí burger se sójovou alternativou jogurtu Alpro bílou

Příprava

1. Čerstvého lososa nakrájejte malé kostičky, uzeného lososa umelte. Dejte oba druhy lososa do mísy a promíchejte se sójovou alternativou jogurtu Alpro bílou, trochou mouky a rozšlehaným vejcem. Okořeňte směs chilli omáčkou, solí, pepřem a limetkovou šťávou. Nakonec přidejte nakrájenou cibuli a kopr.
2. Z připravené směsi vytvarujte 12 hamburgerů. Dejte je odpočívat do lednice na asi 30 minut a začnete s přípravou dresinku.
3. Pro přípravu dresinku smíchejte sójovou alternativu jogurtu Alpro bílou s křenovou pěnou, limetkovou šťávou, nastrouhanou limetkovou kůrou, kapary a nasekaným koprem. Osolte a opepřete. Červenou řepu a jablko nakrájejte tenké proužky, smíchejte je s několika lžícemi dresinku a pokapejte trochou limetkové šťávy.
4. Lososové hamburgery opékejte na troše oleje dozlatova. Podávejte se směsí červené řepy a jablek a míchaným salátem, nebo si je dejte v sendviči či s pita chlebem.



4 porce



25min

Ingredience

- 450 g čerstvého lososa
 - 200 g uzeného lososa
 - 3 lžíce sójové alternativy jogurtu Alpro bílé
 - 2-3 polévkové lžíce mouky
 - 1 limetka
 - 1 červená cibule
 - 6 snítek kopru
 - 1 malé vejce
 - 1 lžíce sladké pikantní chilli omáčky
 - Dresink:
- 6 lžic sójové alternativy jogurtu Alpro bílé
 - 1 lžíce křenové pěny
 - 1 limetka
 - 2 lžíce nasekaného kopru
 - 1 lžíce kaparů
 - 2 červené řepy (předvařené)
 - 1 jablko
 - míchaný salát
 - čerstvě mletý černý pepř
 - sůl