



## Бургер с сыром Blue cheese



### Ингредиенты

- Майонез 15 г
- Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional 45 г
- Мед 5 г
- Дижонская горчица 5 г
- Огурец 40 г
- Столовый уксус 10 г
- Сахар 10 г
- Соль 7 г
- Паста карри 2 г
- Зернистая горчица 3 г
- Салат Ромейн 20 г
- Говяжий фарш 150 г
- Соус Шрирача 3 г
- Булочка для бургера 1 шт
- Сливочное масло 5 г
- Малиновое варенье 20 г

### Приготовление

Огурец нарезаем слайсами по 3 мм, столовый уксус смешиваем с солью, сахаром, зернистой горчицей и пастой карри.

Фарш смешиваем с соусом шрирача и формируем котлету диаметром на 5 мм больше, чем булочки, котлету обжариваем до прожарки медиум.

Булочку разрезаем вдоль напополам, обжариваем на сливочном масле.

Майонез смешиваем с дижонской горчицей и медом.

Намазываем на одну булочку горчично-медовый майонез, а на другую малиновое варенье.

Выкладываем огурцы, котлету, сыр плавленый Blue Cheese и рванный салат Ромейн.

## Тип продукта



Сыр плавленый Blue cheese (Блючиз)  
500 г