



Зловещи бургери с раци



2 порции

СЪСТАВКИ

РАЦИ И МАРИНАТА

2 **рака с мека черупка**, почистени
300 мл **мътеница**
1/2 ч. л. сол
1/4 ч. л. бял пипер
1/4 ч. л. чеснова сол

ПАНИРОВКА НА РАЦИТЕ

3 с. л. царевично брашно
1/4 ч. л. сол
1/4 ч. л. пипер
1/2 ч. л. чеснова сол
1/2 ч. л. червен пипер
10 пръскания растително олио

САЛАТА

1/2 малко червено зеле, настъргано
1/2 малък червен лук, обелен, нарязан
20 бр. захарен грах, грубо нарязан
25 г листа рукола
6 стръка зелен лук, нарязани
2 с. л. зехтин
1 с. л. прясно изцеден лимонов сок
Голяма щипка сол и пипер
1 с. л. смесени семена от черен и бял **сусам**

СГЛОБЯВАНЕ НА БУРГЕРА

2 **хлебчета бриош**, препечени
6 големи листа маруля
1 голям домати, нарязан
2 пълни лъжици от салатата от червено зеле, направена по-рано
2 с. л. **сос тартар**
4 пълнени зелени маслини (плюс 4 коктейлни пръчки)
4 тайландски люти чушки (плюс 4 коктейлни пръчки)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. Започнете с мариноване на рака. Поставете рака в голяма купа с мътеница, сол, бял пипер и чеснова сол. Смесете заедно, покрийте и оставете в хладилник за 30-60 минути.

Междувременно направете крутони с форма на рак. Намажете тортилата със зехтин от двете страни, след това поръсете с червен пипер, сол и черен пипер. Използвайте форма за бисквитки с форма на рак, за да изрежете форми на раци. Поставете изрязаните форми в тавата за печене, покрита със силиконова подложка, и печете 5 минути, докато станат хрупкави. Извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат. Включете фурната на CircoTherm® 200° C.

Извадете рака от хладилника и от сместа с мътеница, като оставите излишната течност да изтече. Поставете върху тава за печене, застлана със силиконова постелка. Смесете заедно царевичното брашно, солта, черния пипер, чесновата сол, червения пипер и поръсете целия рак с помощта на сито. Напръскайте всеки рак с няколко пръски олио. Поставете раците във фурната за 8-10 минути, докато станат леко златисти.

Междувременно направете салатата, като в голяма купа поставите червеното зеле, червения лук, граха, руколата и пролетния лук. Залейте със зехтина и лимоновия сок и поръсете с щипка сол и черен пипер. Разбъркайте салатата и поръсете сусам и крутоните, които сте направили по-рано.

Сега е време да сглобите бургерите. Покрийте долната част на хлебчетата бриош с нарязана зелена салата, нарязани домати и пълна лъжица салата от червено зеле. Поставете раците върху всяко хлебче, след което поръсете с малко сос тартар. Поставете горната част на хлебчетата отгоре.