

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

БУРГЕРЫ

А ЕЩЁ ХОТ-ДОГИ И БЕЙГЛЫ



ВКУСНАЯ ЕДА, ПОНЯТНЫЕ РЕЦЕПТЫ, КРАСИВЫЕ БЛЮДА

Рецепты и стиль Валери Друэ
Фотографии Пьера-Луи Вьеля



ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

БУРГЕРЫ

А ЕЩЕ ХОТ-ДОГИ И БЕЙГЛЫ





ПРЕДИСЛОВИЕ

Для быстрого перекуса на бегу или застолья с друзьями нет ничего лучше бургеров, бейглов или хот-догов. Они разнообразны и доступны и позволяют бесконечно экспериментировать с рецептами и придумывать что-нибудь оригинальное и даже изысканное.

Вы можете приготовить бургеры с карпаччо и овощами гриль, куриные с хрустящей корочкой, тайские с креветками или бейглы с копченой утиной грудкой и козьим сыром. Есть и сладкие версии, например вупи-бургер с пралине...

Даже самые стойкие приверженцы здоровой еды согласятся, что в таких бургерах все идеально сбалансировано, — и обязательно попросят добавки! А между тем секрет правильных бургеров очень прост: нужны лишь свежие продукты и качественные домашние соусы (см. с. 16–17).

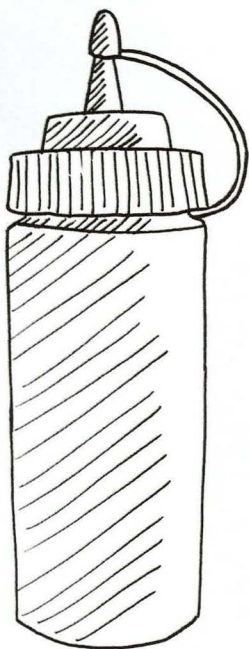
Если у вас есть время и желание, вы можете испечь булочки самостоятельно (см. с. 12–13), придав им желаемую форму и ароматизировав по вкусу специями или травами. Последний штрих: посыпьте их кунжутом, тмином или маком — и отправляйте в духовку.

Впрочем, можно использовать готовые булочки для гамбургеров или хот-догов. Они продаются в любой пекарне и даже в ближайшем супермаркете. Если у вас есть знакомый пекарь, попросите его, и он приготовит для вас булочки по вашему вкусу.

Ваши друзья непременно останутся довольны, если вы пригласите их на домашние бургеры с не менее интересными гарнирами, такими как картофельные галеты, рёшти или салат из белокочанной капусты с изюмом (см. с. 20–21), и конечно же подадите к ним хорошее пиво или бокал вина (о напитках см. с. 138–139).

Вкусных вам бургеров!

Валери Друэ



БУЛОЧКИ 10

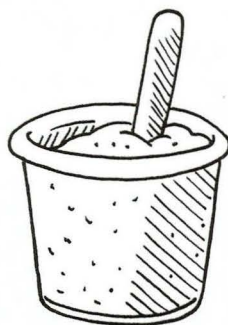
СОУСЫ 14

ГАРНИРЫ 18

С ГОВЯДИНОЙ

- » Классический чизбургер 24
- » Классический американский бургер 26
- » Бургер с голубым сыром 29
- » Трехслойный бургер с сыром конте 30
- » Бургер текс-мекс 32
- » Бургер из говядины с байонской ветчиной 34
- » Бургер «Континенталь» 36
- » Мини-бургеры 39
- » Бургер по-восточному 40
- » Бургер по-тайски 42
- » Бургер с карпаччо и овощами гриль 44
- » Бургер «Гора» 46

СОДЕРЖАНИЕ



С КУРИЦЕЙ, И НЕ ТОЛЬКО

» Бургер с хрустящей курочкой	50
» Куриный бургер с козым сыром	52
» Бургер по-индийски	54
» Куриный бургер с кешью	57
» Бургер с кисло-сладкой свиной	59
» Бургер для завтрака	60
» Бургер «Цезарь»	62
» Итальянский бургер	65
» Бургер кебаб	66
» Бургер с утиными ножками конфи	68
» Бургер с уткой	71
» Бургер тандури	72
» Бургер пиката	74
» Бургер кюфта	76
» Бургер с тушеной свиной	78
» Бургер со свиной	81
» Бургер по-милански	82
» Бургер с колбасками мергез	84
» Детский бургер	87

С РЫБОЙ И ОВОЩАМИ

» Бургер с рыбой в кляре	90
» Тайский бургер с креветками	92
» Бургер с лососем	94
» Бургер с жареным тунцом	96
» Бургер с сардинами и тапенадом	98
» Бургер с яичницей-болтуньей	100
» Бургер с моцареллой и сладким перцем	102
» Vegetарианский бургер с орехами	105

ХОТ-ДОГИ И БЕЙГЛЫ

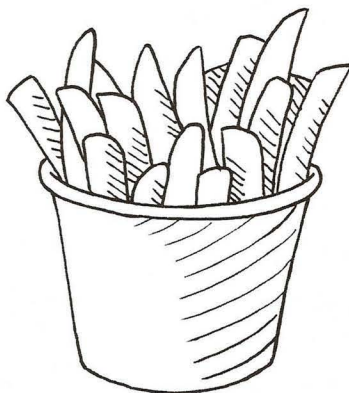
» Хот-дог классический	108
» Хот-дог с чорисо	110
» Хот-дог с колбасками чиполата	112
» Хот-дог с колбасой андуй	115
» Хот-дог с колбасками мергез и луком	116
» Хот-дог с курицей и арахисом	118
» Бейгл с яйцом и беконом	120
» Бейгл с лососем и соусом карри	123
» Бейгл с индейкой и авокадо	124
» Бейгл с копченой утиной грудкой и козым сыром	127
» Бейгл в стиле пан-банья	128
» Бейгл с сардинами в кисло-сладком соусе	130

НА ДЕСЕРТ

» Вупи-бургер с пралине	134
» Бургер «Амаретти» с цитрусовой начинкой	136

НАПИТКИ

138



БУЛОЧКИ

С СЫРОМ ГРЮЙЕР



С БЕКОНОМ



С ОЛИВКАМИ



С КАРРИ



С ЧОРИСО



С КАМАМБЕРОМ

ТРАДИЦИОННАЯ
С ТЫКВЕННЫМИ
СЕМЕЧКАМИ



С ЧЕРНИЛАМИ
КАРАКАТИЦЫ
И МАКОМ



С КАРРИ
И КУНЖУТОМ



ТРАДИЦИОННАЯ
С КУНЖУТОМ



С ПАПРИКОЙ



С ВЯЛЕНЫМИ
ПОМИДОРАМИ

БУЛОЧКИ ТРАДИЦИОННЫЕ

На 6 булочек

Для теста

- 400 г муки
- 8 г дрожжей
- 250 г теплой воды
- 8 г соли

Наполнители (по выбору)

- 80 г маслин, крупно нарезать
- 100 г бекона, нарезать и обжарить до золотистой корочки
- 80 г сыра грюйер, натереть
- 120 г сыра камамбер, нарезать мелкими кубиками
- 100 г колбасы чорисо, нарезать маленькими кусочками
- 80 г вяленых помидоров, мелко нарезать
- 80 г грецких орехов, измельчить
- 1 ст. л. с горкой порошка карри

Для посыпки (по выбору)

- 2 ст. л. семян: тмин, анис, кунжут, мак, тыква и т. п.
- 1 яичный желток

» Приготовьте тесто: просейте в миску муку, налейте воду, добавьте соль и дрожжи. Замесите тесто вручную или в кухонном комбайне. В комбайне вымешивайте в течение 5 минут на низкой скорости, затем слегка увеличьте скорость и продолжайте мешать еще минут 8–10, пока масса не станет однородной. Добавьте в готовое тесто один из наполнителей по вашему выбору.

» Скатайте 6 шариков и положите на тарелку. Используя кулинарную кисть, смажьте шарики теста яичным желтком, разведенным с небольшим количеством воды; сверху посыпьте семенами по вашему выбору. Оставьте их подходить на 30–45 минут при комнатной температуре.

» Разогрейте духовку до 210 °С, на дно поставьте небольшую миску с водой.

» Выпекайте 15–20 минут.

» Дайте булочкам остыть, прежде чем разрезать их для приготовления бургеров.

» Вы можете придать булочкам любую форму (шара, прямоугольника или квадрата) и затем приготовить котлеты такой же формы. Советуем разрезать булочки непосредственно перед сборкой бургеров – так они дольше останутся мягкими. Если не хотите возиться с тестом, купите готовые булочки, хот-доги, бейглы, чабатты или закажите в местной пекарне.

БУЛОЧКИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

На 6 булочек

Для теста

- 500 г муки
- 25 г дрожжей
- 300 мл теплой воды
- 35 г размягченного сливочного масла
- 10 г соли

Для цвета и аромата (по выбору)

- Для черных булочек: 1 ст. л. чернил каракатицы
- Для желтых: 1 ч. л. куркумы или карри
- Для красных: 1 ст. л. паприки, или 100 г мелко нарезанных вяленых помидоров, или 1 щепотка кайенского перца

Для украшения (по выбору)

- 2 ст. л. семян: кунжут (белый или черный), мак, тыква, тмин, лен, паприка, подсолнечник и т. п.

» Приготовьте тесто: просейте в миску муку, налейте воду, добавьте соль, масло, дрожжи и ингредиенты для цвета и аромата по вашему выбору. Замесите тесто вручную или в кухонном комбайне. В комбайне смешивайте в течение 5 минут на низкой скорости, затем слегка увеличьте скорость и продолжайте смешивать еще 5–8 минут, пока масса не станет однородной. Готовое тесто оставьте отдыхать на 30 минут в теплом месте.

» Скатайте 6 шариков и положите на тарелку; сверху посыпьте семенами по вашему выбору. Оставьте булочки подходить на 45 минут при комнатной температуре.

» Разогрейте духовку до 210 °С, на дно духовки поставьте небольшую миску с водой.

» Выпекайте в течение 15 минут.

» Дайте булочкам остыть, прежде чем разрезать их для приготовления бургеров.

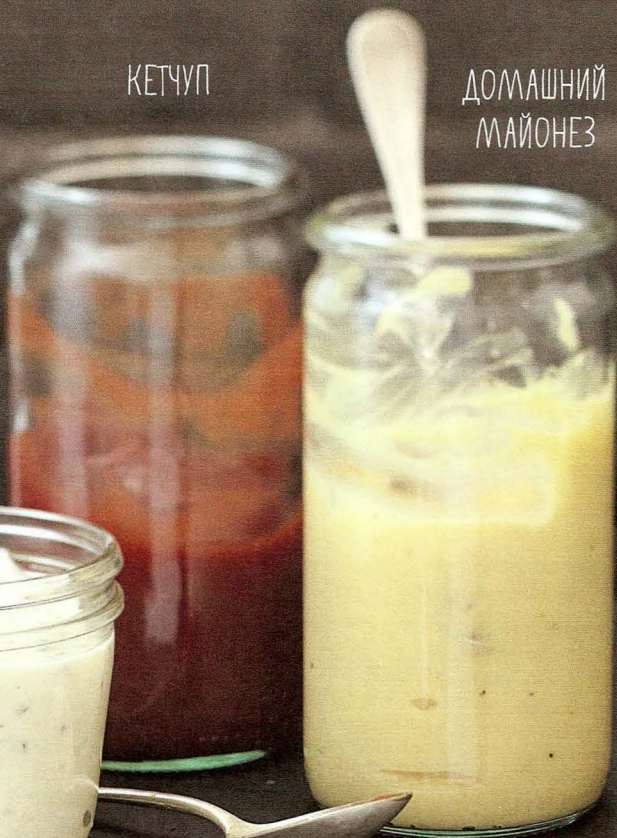
СОУСЫ

КЕТЧУП

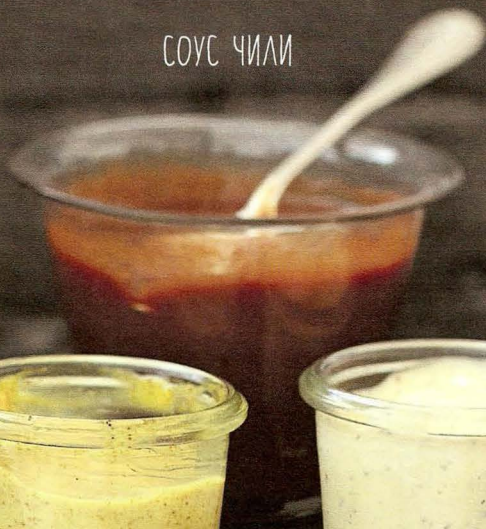
ДОМАШНИЙ
МАЙОНЕЗ



БЕЛЫЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ



СОУС ЧИЛИ



СОУС КАРРИ



БЕАРНСКИЙ СОУС



Все рецепты рассчитаны на 6 порций

БЕЛЫЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ

- 120 г творожного сыра или 1 баночка греческого йогурта
- 2 ст. л. майонеза
- 1 щепотка кайенского перца
- 1 зубчик чеснока
- 1 головка лука-шалота, мелко нарезать
- 1 пучок шнитт-лука
- Соль и свежемолотый черный перец

» Смешайте в миске творожный сыр (йогурт) и майонез. Добавьте шнитт-лук, чеснок, лук-шалот, кайенский перец, соль и черный свежемолотый перец. Хорошо перемешайте и поставьте в холодильник.

КЕТЧУП

- 500 г спелых помидоров
- 1 луковица, мелко нарезать
- 1 зубчик чеснока
- 1 щепотка паприки
- 100 мл винного уксуса
- 100 г сахара
- Соль и свежемолотый черный перец

» Помидоры помойте, удалите семена, нарежьте на мелкие кусочки. Сложите в сотейник, добавьте сахар, уксус, лук, чеснок, паприку, соль и свежемолотый черный перец. Готовьте на медленном огне в течение 1,5–2 часов, периодически помешивая.

» Протрите через сито и остудите.

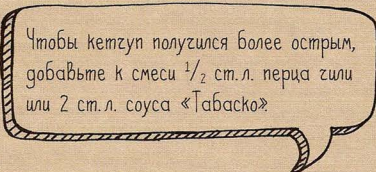
ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ

- 1 яичный желток
- 1 ст. л. с горкой горчицы
- 1 ст. л. винного уксуса
- 200 мл растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» В миске смешайте яичный желток и горчицу. Постепенно маленькими порциями влейте растительное масло, не переставая постоянно взбивать смесь. Добавьте соль и свежемолотый черный перец.

» В самом конце добавьте винный уксус и снова хорошо перемешайте.

Используйте домашний майонез как основу для других соусов!



Чтобы кетчуп получился более острым, добавьте к смеси $\frac{1}{2}$ ст. л. перца или 2 ст. л. соуса «Табаско»

СОУС КАРРИ

- 150 г майонеза
- 1 ч. л. порошка карри
- 1 ст. л. пасты карри
- 2 ст. л. лимонного сока
- ½ пучка кинзы (по желанию)

» Смешайте в миске майонез и порошок карри. Добавьте пасту карри и лимонный сок. Перемешайте. При желании можно в последний момент добавить к соусу нарезанную кинзу. Подавайте охлажденным.

СОУС ЧИЛИ

- 100 г кетчупа
- 2 головки лука-шалота, мелко нарезать
- 1 красный острый перец чили, мелко нарезать
- 3 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. виски
- 25 г коричневого сахара

» Положите в сотейник лук-шалот и перец чили. Добавьте кетчуп и остальные ингредиенты, перемешайте. Варите в течение 10 минут на среднем огне. Измельчите блендером и остудите.

БЕАРНСКИЙ СОУС

- 4 яичных желтка
- 60 г мелко нарезанного лука-шалота
- 2 ст. л. нарезанного эстрагона
- 150 мл белого винного уксуса
- 250 г сливочного масла
- 1 ч. л. молотого белого перца
- Соль и свежемолотый черный перец

» Положите сливочное масло в небольшой сотейник и поставьте на водяную баню. В течение 15–20 минут подержите масло на слабом огне, не размешивая. Хлопья пены с поверхности снимайте шумовкой, чтобы масло стало прозрачным.

» В небольшую кастрюлю сложите нарезанный лук-шалот и молотый белый перец, добавьте 1 ст. л. эстрагона и уксус. Потомите, чтобы уксус наполовину выпарился. Введите яичные желтки, смешанные с 2 ст. л. холодной воды. Постоянно взбивая венчиком, варите смесь на слабом огне 6–8 минут, чтобы получился густой пышный соус. В конце приготовления, не прекращая взбивать, влейте приготовленное осветленное масло. Добавьте соль и свежемолотый черный перец.

» Протрите соус через сито. Перед подачей на стол добавьте оставшийся нарезанный эстрагон.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА

РЁШТИ



ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В КЛЯРЕ

КАРТОФЕЛЬ С КАДЖУНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

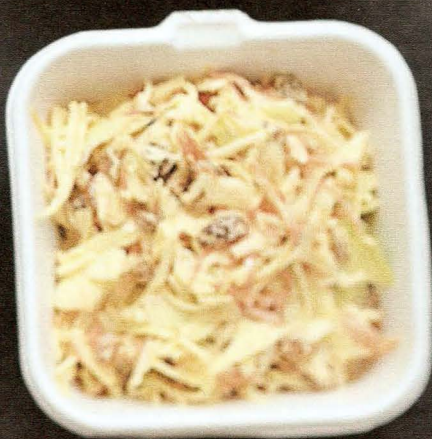
РЕМУЛАД ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
С ГРЕЙПФРУТОМ



САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ



САЛАТ «КОУЛСЛОУ» С ИЗЮМОМ

Все рецепты рассчитаны на 6 порций

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА

400 г картофеля / 1 небольшая морковь / ½ зеленого яблока / 1 яйцо / 1 ст. л. жирных сливок / 20 г сливочного масла / 3 ст. л. оливкового масла / соль и свежемолотый черный перец

» Очистите и натрите на терке картофель, морковь и яблоко. Поместите все в миску. Добавьте яйцо, сливки, соль, перец и перемешайте.

» Разогрейте на сковороде сливочное и оливковое масло. Выкладывайте галеты на сковороду, разравнивая их с помощью лопатки. Обжаривайте на среднем огне 8–10 минут до золотистого цвета сначала с одной стороны, затем 8–10 минут – с другой. Осторожно снимите галеты со сковороды и переложите на противень с пергаментной бумагой. Поставьте противень на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку.

РЕМУЛАД ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ГРЕЙПФРУТОМ

500 г корня сельдерея / 1 грейпфрут / 3 ст. л. майонеза

» Очистите грейпфрут от кожуры и пленок. Нарежьте дольки на небольшие кусочки. Выделившийся сок соберите и смешайте майонезом.

» Очистите сельдерей и натрите на терке. Положите в миску с кусочками грейпфрута, добавьте майонез и перемешайте. Готовый ремулад поставьте на 2 часа в холодильник.

РЕШТИ

400 г картофеля / 1 большая луковица / 1 яйцо, слегка взбить / 2 щепотки мускатного ореха / 1 кусочек сливочного масла / 3 ст. л. оливкового масла / соль, свежемолотый черный перец

» Почистите и натрите на терке картофель (как морковь). Очистите лук и также натрите на терке. Отожмите руками, чтобы удалить лишний сок.

» В миске смешайте картофель, лук, яйцо, мускатный орех, соль и перец.

» Разогрейте на сковороде сливочное и оливковое масло. Большой ложкой выкладывайте овощи на сковороду, слегка их прижимая и придавая форму оладий. Обжаривайте на среднем огне по 6–8 минут с каждой стороны. Подавайте на стол, как только решти будут готовы.

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

500 г красной капусты / 80 г грецких орехов, крупно нарезать / 1 ст. л. жидкого меда / 6 ст. л. масла грецкого ореха / 4 ст. л. винного уксуса / соль, свежемолотый черный перец

» Мелко нашинкуйте краснокочанную капусту. Приготовьте соус винегрет, смешав масло грецкого ореха, мед, уксус, соль и перец. Соедините капусту с грецкими орехами и заправьте соусом. Поставьте готовый салат на 2 часа в холодильник.

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В КЛЯРЕ

2 большие репчатые или белые луковицы /
1 яйцо / 80 г муки / 80–100 мл молока / 1 ст. л.
растительного масла / соль / масло для фритюра

- » Очистите лук и нарежьте кольцами диаметром 3 мм.
- » Отделите яичный белок от желтка. В миске смешайте желток с мукой, растительным маслом, молоком и солью. Аккуратно соедините со взбитым в пену яичным белком.
- » Обмакивайте луковые кольца в получившийся кляр, затем обжаривайте в течение 2 минут в большом количестве масла, разогретом до 180 °С. Готовые луковые кольца выкладывайте на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира. На стол подавайте горячими.

ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

600 г картофеля / соль / масло для фритюра

- » Почистите картофель, помойте и нарежьте, как обычно нарезают картофель фри. Высушите полотенцем.
- » Опустите картофель на 7–8 минут в глубокую сковороду с маслом, разогретым до 150 °С. Выньте из масла и дайте остыть.
- » Непосредственно перед подачей на стол подрумяньте картофель до золотистой корочки, опустив его на 4–5 минут в глубокую сковороду с большим количеством масла, разогретого до 180–190 °С. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира. Посолите и сразу подавайте.

КАРТОФЕЛЬ С КАДЖУНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

600 г картофеля (клубни маленького размера) /
50 г муки / 60 г каджунской смеси специй /
130 мл оливкового масла / соль

- » Помойте картофель, но не счищайте кожуру. Разрежьте каждую картофелину на 8 долек.
- » Вскипятите в кастрюле воду с мукой и 3 ст. л. оливкового масла. Опустите в нее картофель и варите в течение 4–5 минут, после чего воду слейте.
- » Выложите картофель в форму для запекания. Приправьте смесью специй, оставшимся оливковым маслом и солью. Хорошо перемешайте, чтобы масло и приправы равномерно распределились по картофелю. Запекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

САЛАТ «КОУЛСЛОУ» С ИЗЮМОМ

400 г белокочанной капусты / 1 крупная морковь /
1 небольшая луковица / 80 г светлого изюма /
4 ст. л. домашнего майонеза (с большим количеством горчицы) / 1 ст. л. винного уксуса

- » Очистите и натрите на крупной терке морковь и лук. Также натрите капусту. Смешайте все овощи в миске. Добавьте майонез, винный уксус и изюм. Готовый салат уберите на 2 часа в холодильник.



С ГОВЯДИНОЙ



ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек без добавок (см. с. 13)
- 800–900 г говяжьего фарша
- 12 ломтиков сыра чеддер
- 150 г салата айсберг
- ½ луковицы
- 3 ст. л. кетчупа (см. с. 16)
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗБУРГЕР

» Помойте и нарежьте салат. Очистите и нарежьте лук.

» Посолите и поперчите фарш. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» Положите котлеты в сковороду с разогретым маслом и обжаривайте на среднем огне по 3–5 минут с каждой стороны.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте нижние половинки майонезом, а верхние – кетчупом. Положите часть нарезанных листьев салата на нижние половинки булочек, сверху – ломтики сыра чеддер, на них – котлеты и по второму ломтику чеддера. Разложите сверху оставшийся салат и лук, накройте все верхними половинками булочек и сразу можете подавать.

**К этим бургерам подайте
картофель фри (см. с. 21).**



КЛАССИЧЕСКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ БУРГЕР

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с кунжутом (см. с. 13)
- 800–900 г говяжьего фарша
- 3 средних помидора
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 150 г салата айсберг
- 2 красные луковицы
- 2 соленых огурца
- 1 ст. л. с горкой каджунских специй
- 3 ст. л. кетчупа (см. с. 16)
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец



» Вымойте и нарежьте салат. Помойте и нарежьте кружочками помидоры, а также соленые огурцы. Очистите и нарежьте тонкими кольцами лук (толщиной 3–4 мм).

» В миске смешайте фарш со специями и щепоткой соли. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» В разогретой сковороде на среднем огне обжаривайте лук с растительным маслом в течение 4–5 минут. Посолите, поперчите и выложите на тарелку.



» Обжаривайте на той же сковороде котлеты по 3–5 минут с каждой стороны.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте нижние половинки майонезом, а верхние – кетчупом. Разложите нарезанные листья салата на нижние половинки булочек, сверху положите обжаренный лук, на него котлеты, а затем по ломтику чеддера, нарезанные помидоры и огурцы. Накройте все верхними половинками булочек и сразу можете есть.



БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с грецкими орехами (см. с. 12)
- 900–1000 г фарша из мраморной говядины
- 300 г голубого сыра фурм д'Амбер
- 4 средних помидора
- 150 г салата литтл-джем (сюкрин)
- 1 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. с горкой дижонской горчицы
- 3 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Разогрейте гриль.

» Вымойте и нарежьте салат. Помидоры помойте и нарежьте кружочками.

» Нарежьте сыр на 6 довольно толстых ломтиков.

» В миске смешайте майонез, горчицу и соевый соус.

» Разрежьте булочки пополам и слегка поджарьте под грилем. Когда булочки поджарятся, выньте их, но духовку не выключайте.

» Сформируйте из фарша 6 котлет по размеру булочек. Посолите и поперчите. Положите на разогретую сковороду с растительным маслом и обжаривайте в течение 3–5 минут с каждой стороны.

» Поджаренные котлеты переложите со сковороды на противень, застеленный пергаментной бумагой. Сверху накройте котлеты ломтиками сыра и поставьте в духовку на нижний уровень. Дверь духовки оставьте открытой.

» Смажьте горчицей каждую половинку булочек. На нижние положите нарезанный салат и кружочки помидоров.

» Выньте из духовки котлеты с сыром и выложите на нижние половинки булочек поверх слоя помидоров. Сверху накройте вторыми половинками булочек – и ешьте с удовольствием.

ТРЕХСЛОЙНЫЙ БУРГЕР С СЫРОМ КОНТЕ

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с кунжутом (см. с. 13)
- 1,2 кг говяжьего фарша
- 200 г сыра конте
- 3 крупных помидора
- 12 ломтиков копченого бекона
- 3 соленых огурца
- 150 г салата литтл-джем (сюкрин) или айсберг
- 1 ст. л. нарезанной свежей зелени
- Несколько капель соуса «Табаско»
- 3 ст. л. кетчупа (см. с. 16)
- 6 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. подсолнечного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Вымойте и нарежьте салат. Помойте помидоры и разрежьте кружочками. Также нарежьте и соленые огурцы. Сыр порежьте на 12 тонких ломтиков.

» Посолите и поперчите фарш. Сформируйте 18 очень тонких котлет по размеру булочек.

» Обжарьте котлеты в сковороде на подсолнечном масле в течение 2–3 минут с каждой стороны. Готовые котлеты уберите в теплое место, чтобы не остыли.

» Положите ломтики бекона на противень, застеленный пергаментной бумагой, и поставьте на 3–4 минут в духовку. Готовый бекон держите в открытой духовке, чтобы не остыл.

» Смешайте в миске майонез с соусом «Табаско» и рубленой зеленью.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте нижние половинки кетчупом, а верхние – майонезом.

» Разложите салат на нижние половинки булочек. Сверху положите котлеты, затем кружочки помидоров с кружочками огурцов, а на них – по ломтику сыра. Сыр снова накройте котлетами, на которые положите ломтики сыра, а сверху – ломтики бекона. В завершение положите еще по одной котлете и по ломтику сыра, на него – оставшийся салат. Накройте бургеры верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.

Для гурманов: по желанию можно дополнительно смазать котлеты кетчупом и майонезом.



БУРГЕР ТЕКС-МЕКС

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с паприкой или без добавок (см. с. 13)
- 800–900 г говяжьего фарша
- 2 сладких красных перца
- 1 сладкий желтый перец
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 1 ст. л. паприки
- 3 ст. л. соуса чили (см. с. 17)
- 3 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Помойте, почистите и нарежьте перец и лук. Измельчите очищенный чеснок.

» В сковороде на среднем огне в течение 10 минут обжаривайте на оливковом масле перец, лук и чеснок, постоянно помешивая. Посолите и добавьте половину паприки. Держите готовые овощи под крышкой, чтобы не остыли.

» Разогрейте гриль.

» В миске смешайте фарш с оставшейся паприкой. Посолите и поперчите. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» Обжарьте котлеты в разогретой сковороде на растительном масле по 3–5 минут с каждой стороны.

» Разрежьте булочки пополам и слегка поджарьте под грилем.

» Смажьте каждую сторону соусом чили. Распределите по нижним половинкам булочек половину жареных овощей. Сверху разложите котлеты и ломтики чеддера. На сыр выложите оставшуюся часть жареной овощной смеси и накройте булочки верхними половинками. Есть можно сразу.



БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ С БАЙОНСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с карри или чили, можно и традиционных (см. с. 13)
- 800–900 г говяжьего фарша
- 6 ломтиков байонской ветчины
- 150 г зрелого овечьего сыра, например оссо-ирати
- 2 помидора сорта «бычье сердце»
- 150 г салата литтл-джем сукрин или айсберг
- 2 ст. л. эспелетского перца
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль

» Помойте и нарежьте салат. Мытые помидоры нарежьте кружочками, а сыр – тонкими ломтиками.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» В миске смешайте фарш с 1 ст. л. эспелетского перца и щепоткой соли. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» В сковороде с разогретым растительным маслом обжарьте котлеты по 3–5 минут с каждой стороны.

» Положите ломтики байонской ветчины на жаропрочную тарелку, застеленную пергаментной бумагой. Поставьте в духовку на 3–4 минуты, пока ветчина не подрумянится. Уберите тарелку из-под гриля, но духовку не выключайте.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» В миске смешайте майонез с оставшимся эспелетским перцем.

» Смажьте разрезанные горячие булочки майонезом. Затем на нижние половинки разложите салат, а на него – кружочки помидоров. Сверху положите по 1 котлете и 1 ломтику байонской ветчины. Накройте сыром и верхними половинками булочек. На стол подавайте сразу.



БУРГЕР «КОНТИНЕНТАЛЬ»

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 зерновых булочек (купить в пекарне)
- 900–1000 г говяжьего фарша
- 12 ломтиков бекона или копченой ветчины
- 6 яиц
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 150 г салата литтл-джем (сюкрин) или айсберг
- 25 г сливочного масла
- 3 ст. л. с горкой кетчупа (см. с. 16)
- 3 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Разогрейте духовку в режиме «гриль». Вымойте и нарежьте салат.

» Поместите ломтики бекона или ветчины на тарелку, застеленную пергаментной бумагой, и поставьте в духовку на 3 минуты, чтобы ломтики подрумянились. Достаньте тарелку с беконом, но духовку не выключайте.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Из фарша сформируйте 6 котлет по размеру булочек. Посолите и поперчите. Обжарьте на сковороде с растительным маслом по 3–5 минут с каждой стороны.

» В это же время на другой сковороде пожарьте на сливочном масле глазунью. Посолите и поперчите.

» Смажьте нижние половинки горячих булочек майонезом, а верхние – кетчупом. Разложите салат на нижние половинки булочек, сверху положите по 1 котлете, 1 ломтику чеддера, 1 жареному яйцу и по 2 ломтика бекона. Накройте верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.





МИНИ-БУРГЕРЫ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 12 штук

- 12 маленьких булочек с кунжутом или маком, каждая весом примерно 50 г (см. с. 12)
- 500 г говяжьего фарша
- 120 г салата литтл-джем (сюкрин)
- 150 г зрелого сыра мимолет
- 3 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. с горкой кетчупа (см. с. 16)
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Посолите и поперчите фарш. Сформируйте 12 маленьких котлет по размеру булочек.

» Тонко настругайте сыр.

» Вымойте и нарежьте салат.

» Разогрейте гриль.

» На сковороде с растительным маслом обжарьте на среднем огне котлеты по 5–7 минут с каждой стороны. Оставьте в тепле.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте под грилем.

» Смажьте нижние половинки кетчупом, а верхние — майонезом. Разложите салат на нижние половинки булочек, сверху положите по 1 маленькой котлете и сыр. Накройте верхними половинками и сразу подавайте на стол.

БУРГЕР ПО-ВОСТОЧНОМУ

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с паприкой или без добавок (см. с. 13)
- 800–900 г говяжьего фарша
- 1 баклажан
- 2 сладких красных перца
- 1 небольшая красная луковица
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок кинзы
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 1 ст. л. зерен кумина
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ст. л. приправы харисса
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 100 мл оливкового масла
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Очистите и нарежьте перец. Помойте баклажаны, нарежьте ломтиками толщиной 4–5 мм.

» Обжаривайте баклажаны в сковороде с оливковым маслом в течение 4–5 минут на среднем огне. Выложите на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Заверните в фольгу – так они не остынут.

» Положите нарезанный красный перец в сковороду-гриль и обжаривайте на оставшемся оливковом масле на среднем огне в течение 6–8 минут. Готовый перец, как и баклажаны, держите в тепле.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Почистите и мелко нарежьте лук.

» В миске смешайте фарш с луком, семенами и порошком тмина, солью и перцем. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» Обжаривайте их на сковороде с растительным маслом по 3–5 минут с каждой стороны.

» Пока котлеты готовятся, помойте и нарежьте зелень. Смешайте в миске майонез и хариссу.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте булочки майонезом с хариссой. Разложите на нижние половинки жареные баклажаны, а сверху по 1 котлете. На котлеты выложите запеченный перец, по 1 ломтику чеддера и нарезанную зелень. Накройте верхними половинками булочек и сразу же подавайте.



ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

БУРГЕР ПО-ТАЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с кунжутом (см. с. 12)
- 800 г говяжьего фарша
- 300 г грибов шиитаке
- 6 ломтиков сыра чеддер или сыра для тостов
- 120 г салата литтл-джем (сьюкрин)
- 1 ст. л. свежего натертого имбиря
- 1 ч. л. с горкой васаби
- 150 мл сладкого соевого соуса
- 2 ст. л. устричного соуса
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 1 ст. л. жидкого меда
- 5 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Помойте и нарежьте салат.

» Почистите и нарежьте грибы. Половину порции масла вылейте на сковороду и обжарьте грибы в течение 3 минут на среднем огне. Добавьте мед, соль и перец. Перемешайте и немного потушите. Держите в тепле.

» В миске смешайте фарш с имбирем, устричным соусом, перцем и щепоткой соли. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Обжарьте котлеты в сковороде на оставшемся масле (по 2–3 минуты с каждой стороны). Слейте масло и добавьте соевый соус. Готовьте на медленном огне еще по 4 минуты с каждой стороны, поливая котлеты соевым соусом. Держите в тепле.

» В миске смешайте майонез и васаби.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте внутренние стороны горячих булочек майонезом с васаби. Положите на нижние половинки салат, котлеты, по 1 ломтику сыра, горячие грибы, накройте верхними половинками и сразу подавайте на стол.



БУРГЕР С КАРПАЧЧО И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с тмином или кунжутом (см. с. 13)
- 500–600 г карпаччо из говядины, нарезать мясо полупрозрачными ломтиками
- 2 цуккини
- 1 большой баклажан
- 120 г рукколы
- 100 г пармезана (куском)
- 4 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 2 ст. л. горчицы по вашему выбору
- Сок 1 лимона
- 100 мл оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Помойте цуккини и баклажан и нарежьте кружочками толщиной 2–3 мм. Положите в миску, перемешайте с половиной оливкового масла, солью и перцем.

» Подрумяньте цуккини и баклажан в духовке в режиме «гриль» или обжарьте на сковороде в течение 5 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки.

» Положите в миску ломтики карпаччо.

» Смешайте оставшееся оливковое масло с соком лимона, солью и черным перцем. Залейте получившимся маринадом карпаччо и поставьте на 10 минут в холодильник.

» Смешайте майонез с горчицей.

» При помощи овощечистки нарежьте тонкой стружкой пармезан.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте нижние половинки майонезом с горчицей. Далее распределите все ингредиенты слоями: сначала положите половину жареных овощей. Сверху – маринованные ломтики карпаччо, листья рукколы, второй слой жареных овощей и стружку пармезана. Накройте верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.



ПОДГОТОВКА:

30 минут + 30 минут

в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

БУРГЕР «ГОРА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с сыром грюйер или беконом (см. с. 12)
- 800–900 г говяжьего фарша
- 180 г сыра раклет
- 150 г салата батавия
- 2 соленых корнишона
- 100 мл сливок
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Срежьте корочку с сыра раклет. Вскипятите в сотейнике сливки, положите 30–40 г сыра в сливки и в течение 4–5 минут нагревайте, постоянно помешивая, пока сыр не расплавится. Вылейте получившийся сырный соус в миску и поставьте на 30 минут в холодильник остыть и немного загустеть.

» Оставшийся сыр нарежьте на 6 достаточно толстых ломтиков. Порежьте кружочками огурцы. Листья салата помойте и тоже нарежьте.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Поперчите и посолите фарш. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» Обжарьте котлеты в сковороде с растительным маслом на среднем огне по 3–5 минут с каждой стороны. Готовые котлеты заверните в фольгу, чтобы не остыли.

» Разрежьте булочки пополам и подрумяньте в духовке.

» Смажьте сырным соусом каждую половинку булочки. Разложите ингредиенты: нарезанный салат, кружочки огурцов, котлеты, ломтики сыра раклет и, наконец, верхние половинки булочек. Сразу же подавайте.





С КУРИЦЕЙ,
И НЕ ТОЛЬКО



БУРГЕР С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

ПОДГОТОВКА: 45 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с оливками или семенами (см. с. 12)
- 6 куриных грудок, по 120 г каждая
- 120 г кукурузных хлопьев
- 3 средних помидора
- 120 г салата батавия или литтл-джем
- 150 г сыра гауда с тмином или кумином
- 2 яйца
- 60 г муки
- 6 ст. л. соуса чили (см. с. 17)
- Соль и свежемолотый черный перец
- Масло для фритюра

» Взбейте в миске яйца. Измельчите кукурузные хлопья и насыпьте на тарелку. В другой тарелке приготовьте муку.

» Слегка отбейте куриные грудки, затем обваляйте в муке, окуните во взбитое яйцо и запанируйте в кукурузных хлопьях. Разогрейте масло во фритюрнице или глубокой сковороде.

» Вымойте и нарежьте салат. Помойте помидоры и порежьте кружочками. Нарежьте сыр на 6 тонких ломтиков.

» Обжаривайте куриные грудки в разогретом масле во фритюрнице в течение 4–5 минут. Переложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте соусом чили. Часть салата разложите на нижние половинки булочек и накройте кружками помидоров. Сверху положите обжаренные куриные грудки и ломтики сыра. Разложите оставшийся салат, накройте верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.

В качестве гарнира к этим бургерам отлично подойдет картофель с каджунскими специями (см. с. 21).



КУРИНЫЙ БУРГЕР С КОЗЬИМ СЫРОМ

ПОДГОТОВКА: 40 минут
+ 30 минут в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с карри и кунжутом (см. с. 13)
- 6 куриных грудок, по 120 г каждая
- 7 маленьких головок сыра кабеку
- 1 небольшая сырая свекла
- 2 моркови
- 100 г салата литтл-джем (сюкрин)
- 1 ч. л. эспелетского перца
- 2 щепотки карри
- 1 ст. л. густых сливок
- 5 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Вскипятите в небольшом сотейнике сливки. Положите в сливки 1 головку сыра кабеку и, постоянно помешивая в течение 2 минут, расплавьте в сливках. Посолите и поперчите. Перелейте в миску и поставьте в холодильник на 30 минут, чтобы соус немного остыл и загустел.

» В другой миске смешайте 3 ст. л. оливкового масла с эспелетским перцем, карри и щепоткой соли. Немного отбейте куриные грудки и положите в миску мариноваться. Важно, чтобы маринад полностью покрывал грудки.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Почистите свеклу и морковь, тонко нашинкуйте соломкой. Смешайте в миске с оставшимся маслом, солью и перцем.

» Вымойте и нарежьте салат.

» В сковороде на растительном масле обжарьте куриные грудки по 6–7 минут с каждой стороны на среднем огне.

» Разрежьте пополам булочки и слегка подрумяньте в духовке. Смажьте соусом с кабеку обе части булочек. Разделите салат и распределите по нижним половинкам. Сверху положите по 1 куриной грудке и по 1 головке сыра кабеку, затем немного свеклы и моркови, нарезанных соломкой. Накройте вторыми половинками булочек, и можно есть.



БУРГЕР ПО-ИНДИЙСКИ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с тыквенными семечками или карри (см. с. 13)
- 800–900 г фарша из баранины
- 1 большой баклажан
- 100 г салата литтл-джем (сюкрин)
- 120 г сыра чеддер
- ½ луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. порошка карри
- 4 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 100 мл оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Помойте баклажан и нарежьте ломтиками толщиной 2 мм. Помойте и нарежьте салат. Почистите и измельчите лук и чеснок. Чеддер нарежьте тонкими ломтиками.

» В миске смешайте фарш, лук и чеснок. Посолите и поперчите. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» На сковороде в течение 4–5 минут обжаривайте ломтики баклажанов с половиной оливкового масла. Посолите и поперчите. Выложите на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

» Разогрейте оставшееся масло и обжарьте на нем котлеты по 6–8 минут с каждой стороны. В конце готовки посыпьте половиной порошка карри.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» В миске смешайте вторую половину порошка карри и майонез.

» Разрежьте булочки пополам и немного подрумяньте в духовке.

» Смажьте половинки булочек майонезом с карри. На нижние половинки положите салат и ломтики баклажана. Затем по 1 котлете и по ломтику сыра чеддер. Накройте вторыми половинками булочек и подавайте на стол.





КУРИНЫЙ БУРГЕР С КЕШЬЮ

ПОДГОТОВКА: 30 минут
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с кунжутом (см. с. 13)
- 6 куриных грудок, по 120 г каждая
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 150 г салата литтл-джем (сюкрин) или айсберг
- 2 красные луковицы
- 50 г орехов кешью
- 1 большой соленый огурец
- 2 ст. л. карри
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 100 оливкового масла
- Соль

» В миске смешайте половину оливкового масла с $\frac{3}{4}$ карри и щепоткой соли. Положите в этот маринад куриные грудки и поставьте на 2 часа в холодильник.

» Очистите и тонко нарежьте лук. Налейте в сковороду оставшееся масло и обжарьте лук на среднем огне в течение 4–5 минут. Посолите, выложите на тарелку.

» Положите на сковороду куриные грудки с маринадом и обжаривайте в течение 10–15 минут на среднем огне, время от времени переворачивая. Крупно нарежьте орехи кешью и добавьте в сковороду. Хорошо перемешайте.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Вымойте и нарежьте салат. Порежьте тонкими кружками соленый огурец.

» В миске смешайте оставшийся карри и майонез.

» Смажьте этим майонезом горячие булочки. Разложите на нижние половинки салат и обжаренный лук. Сверху положите по 1 куриной грудке с кешью, затем по 1 ломтику сыра чеддер и кружочки соленых огурцов. Накройте верхними половинками булочек и подавайте на стол.



БУРГЕР С КИСЛО-СЛАДКОЙ СВИНИНОЙ

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек (см. с. 12)
- 700–800 г свиного или колбасного фарша
- 1 большая красная луковица
- 120 г салата литтл-джем (сьюкрин)
- 150 г сыра гауда с кумином
- 80 г соленого арахиса
- 6 ст. л. кисло-сладкого соуса
- 2 ст. л. винного уксуса
- 2 ст. л. жидкого меда
- 100 мл оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Измельчите арахис. Почистите и нарежьте лук.

» В сковороде в течение 5 минут обжаривайте лук с 3 ст. л. оливкового масла. Добавьте арахис, мед, соль и перец. Перемешайте и обжаривайте в течение 3 минут на среднем огне. Влейте уксус, прибавьте огонь и 2 минуты выпаривайте уксус. Выключите огонь и дайте соусу остыть.

» В миске смешайте фарш с ранее приготовленным соусом. Посолите и поперчите. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» Обжаривайте котлеты в сковороде с оставшимся оливковым маслом на среднем огне по 8–10 минут с каждой стороны.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Вымойте и нарежьте салат. Приготовьте 6 ломтиков сыра.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте булочки кисло-сладким соусом, положите на нижние половинки нарезанный салат, затем по 1 котлете и ломтику сыра гауда. Накройте вторыми половинками булочек и подавайте на стол.

БУРГЕР ДЛЯ ЗАВТРАКА

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек (см. с. 12)
- 6 колбасок чиполата
- 6 яиц
- 6 крупных кусочков бекона
- 120 г салата литл-джем (сюкрин) или романо
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 6 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 4 ст. л. кетчупа (см. с. 16)
- 20 г сливочного масла
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» В миске взбейте яйца с солью и перцем. Вылейте в сковороду с половиной растительного масла и 20 г сливочного; готовьте на среднем огне 5–7 минут, все время помешивая. Держите в тепле.

» В другой сковороде обжарьте на оставшемся растительном масле колбаски в течение 8–10 минут. Выложите на тарелку, держите в тепле.

» В неглубокой сковороде, не добавляя масла, обжарьте ломтики бекона по 2 минуты с каждой стороны.

» Вымойте и нарежьте салат.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль». Разрежьте булочки пополам и немного подрумяньте в духовке.

» Смажьте нижние половинки булочек кетчупом, а верхние – майонезом. Разложите салат на нижние половинки, добавьте немного омлета, по 1 ломтику бекона и по 1 колбаске, разрезанной надвое; накройте ломтиком сыра чеддер, верхними половинками булочек – и сразу подавайте на стол.

К этим бургерам советуем приготовить салат из красной капусты с грецкими орехами (см. с. 20).



BURGOS
cordero y león
león), pimiento
de cabra, tomate, cogollos,
de quesos 8,80€

SA... CATE... Burger de 200g
...era... glico, pepinillos,
...ado, cogollos,
...e y cebolla 8,90€



БУРГЕР «ЦЕЗАРЬ»

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек с маком (см. с. 12)
- 6 небольших куриных грудок
- 200 г салата романо
- 2 целых яйца + 1 желток
- 150 г пармезана (куском)
- 30 г каперсов
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. с горкой дижонской горчицы
- Сок ½ лимона
- 1 ст. л. вустерского соуса
- 150 мл оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Вымойте и крупно нарежьте салат. Почистите и измельчите чеснок. Используя овощечистку, нарежьте тонкой стружкой пармезан.

» Отварите в подсоленной воде в течение 10 минут 2 яйца. Опустите в холодную воду, чтобы остудить, затем очистите от скорлупы.

» В сковороде на среднем огне обжарьте с 3 ст. л. оливкового масла куриные грудки по 6–7 минут с каждой стороны. Посолите и поперчите. Нарежьте вдоль тонкими ломтиками.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Покрошите яйца; смешайте в миске с яичным желтком, каперсами, вустерским соусом, горчицей, лимонным соком, чесноком, оставшимся оливковым маслом, солью и перцем. Взбейте все в блендере, чтобы получить густой соус. (Если соус получится слишком густым, добавьте немного воды.)

» Разрежьте булочки пополам и немного подрумяньте в духовке.

» Смажьте приготовленным соусом нижние половинки; разложите листья салата и ломтики курицы. Далее выложите оставшийся соус, стружки пармезана и нарежьте все верхними половинками булочек. Подавайте немедленно.





ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИТАЛЬЯНСКИЙ БУРГЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек чабатта (купите в пекарне)
- 900 г фарша из телятины
- 12 тонких ломтиков панчетты
- 3 помидора сорта рома
- 150 г сыра пекорино (или любого другого твердого итальянского сыра)
- 100 г рукколы
- 15 листочков базилика
- 2 зубчика чеснока
- 4 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

- » Вымойте рукколу и помидоры. Помидоры нарежьте ломтиками. Очистите и измельчите чеснок. Вымойте и мелко нашинкуйте базилик. Нарежьте тонкой стружкой пекорино.
- » В миске смешайте майонез, чеснок и базилик.
- » Разогрейте духовку в режиме «гриль».
- » Обжарьте на сковороде без масла на среднем огне ломтики панчетты по 2 минуты с каждой стороны. Выложите на тарелку.
- » Посолите и поперчите фарш. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.
- » Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.
- » Обжарьте котлеты на сковороде с оливковым маслом по 6–8 минут с каждой стороны. Держите в тепле.
- » Смажьте половинки булочек майонезом, смешанным с чесноком и базиликом. Разложите рукколу на нижние половинки булочек. Затем положите по 1 котлете, добавьте нарезанные помидоры и 2 ломтика панчетты. Присыпьте стружкой пекорино, накройте верхними половинками булочек – и подавайте на стол.

БУРГЕР КЕБАБ

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с оливками или пряностями (см. с. 12)
- 900 г телятины (филе-миньон)
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 3 помидора
- 150 г салата литтл-джем (сюкрин) или айсберг
- 1 головка лука-шалота
- 6 зубчиков чеснока
- 1 веточка петрушки
- Несколько листочков мяты
- 1 баночка греческого йогурта
- 3 щепотки молотого чили
- 1 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 100 мл сливок
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Очистите 5 зубчиков чеснока, разрежьте пополам и выньте сердцевину. Далее положите чеснок в кастрюлю с холодной водой, доведите до кипения, затем откиньте на дуршлаг и остудите под струей холодной воды. Повторите процесс 4 раза.

» Налейте в кастрюлю сливки. Добавьте подготовленный чеснок, посолите и поперчите. Варите 6–8 минут на слабом огне. У вас должен получиться чесночный соус, густой как сметана. Остудите.

» Посолите и поперчите телятину. Обжарьте в сковороде на оливковом масле на среднем огне 10–12 минут с каждой стороны. Готовую телятину заверните в алюминиевую фольгу и дайте полежать 15 минут. Затем нарежьте мясо на тонкие ломтики и держите в тепле.

» Очистите и нарежьте последнюю дольку чеснока и лук-шалот. Порежьте листья мяты и петрушку. В миске смешайте майонез с йогуртом, чесноком, луком-шалотом, мятой, петрушкой, перцем чили, черным перцем и солью.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль». Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Помойте и нарежьте салат. Вымойте помидоры и порежьте кружочками.

» Смажьте нижние половинки булочек сливочно-чесночным соусом. Разложите салат с кружочками помидоров. Далее положите ломтики телятины и по 1 ломтику чеддера. Добавьте немного майонеза с чили и зеленью. Накройте верхними половинками булочек и немедленно подавайте.



БУРГЕР С УТИНЫМИ НОЖКАМИ КОНФИ

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек (см. с. 12)
- 4 утиные ножки конфи
- 600 г картофеля сорта «шарлотт»
- 100 г салата литл-джем (сюкрин)
- 8 грецких орехов
- 1 ст. л. с горкой сладкой горчицы
- 2 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- Соль и свежемолотый черный перец

» Разогрейте духовку до 160 °С.

» Положите утиные ножки в утятницу, смазанную небольшим количеством масла, и поставьте в духовку на 20 минут.

» Почистите картофель, порежьте кружочками, промойте в дуршлагае под горячей водой. Положите в сковороду с 2 полными столовыми ложками утиного жира и обжаривайте в течение 20 минут. Посолите и поперчите.

» В миске смешайте майонез с горчицей.

» Выньте утиные ножки из духовки, выставьте режим «гриль».

» Измельчите орехи. Снимите кожу с утиных ножек, отделите мясо от костей и нарежьте. Смешайте мясо с орехами. Держите под крышкой в тепле с небольшим количеством жира.

» Вымойте и порежьте салат.

» Разрежьте булочки пополам и подрумяньте в духовке.

» Смажьте нижние половинки майонезом с горчицей. Затем положите кружочки жареного картофеля, ломтики утки конфи и салат. Накройте верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.





ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с семенами (см. с. 12)
- 2 утиные грудки
- 180 г фуа-гра
- 200 г лука конфи или лукового конфитюра
- 1 большой пучок свежей зелени (кервель, эстрагон, лук...)
- 3 ст. л. соуса барбекю
- 2 ст. л. соуса винегрет
- Соль и свежемолотый черный перец

БУРГЕР С УТКОЙ

» Осторожно удалите с грудок лишний жир. На коже сделайте насечки в виде косой решетки. Посолите и поперчите.

» Положите грудки кожей вниз на горячую сковороду без жира. Обжаривайте 6–8 минут, затем переверните и жарьте еще 5 минут. По отдельности заверните в фольгу и оставьте на 10 минут.

» Разогрейте гриль.

» Порежьте зелень и смешайте в миске с соусом винегрет.

» Нарежьте фуа-гра очень тонкой соломкой, а мясо – вдоль тонкими ломтиками.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке в режиме «гриль».

» Разложите на нижние половинки булочек луковый конфитюр, сверху положите ломтики грудки и фуа-гра. Добавьте приправу из трав. Верхние половинки булочек смажьте соусом барбекю, накройте каждый бургер и сразу можете подавать.

БУРГЕР ТАНДУРИ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

МАРИНОВАНИЕ: 24 часа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
40–45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с оливками (см. с. 12)
- 6 куриных грудок, по 120–140 г каждая
- 120 г салата литтл-джем (сюрприз) или романо
- 2 красные луковицы
- 150 г натертого чеддера
- 2 соленых огурца
- 1 ч. л. приправы тандури
- 6 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 1 ст. л. жидкого меда
- Сок 1 лимона
- 3 ст. л. оливкового масла

Для маринада

- 1 баночка йогурта
- 1 ст. л. приправы тандури
- 1 зубчик чеснока
- Сок 1 лимона
- Соль и свежемолотый черный перец

» Накануне приготовьте маринад: смешайте в миске йогурт с приправой тандури, чесноком, соком лимона, солью и черным перцем. Положите куриные грудки в глубокую миску и залейте маринадом так, чтобы он полностью их покрыл. Накройте пищевой пленкой и поставьте на ночь в холодильник.

» На другой день разогрейте духовку до 160 °С.

» Выложите замаринованные грудки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Запекайте в течение 40–45 минут.

» Пока грудки готовятся, почистите и нарежьте лук.

» Обжаривайте лук с оливковым маслом 15–20 минут на среднем огне до золотистого цвета. Добавьте мед для карамелизации, немного потомите. Снимите с плиты и держите в тепле.

» В миске смешайте майонез с приправой тандури и лимонным соком.

» Нарежьте огурцы тонкими кружочками. Помойте и нарежьте салат.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте майонезом с приправой тандури. Распределите салат по нижним половинкам булочек. Сверху положите куриные грудки, посыпьте натертым сыром чеддер и разложите нарезанные соленые огурцы. Накройте верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.



БУРГЕР ЛИКАТА

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с помидорами или традиционные (см. с. 13)
- 6 очень тонких эскалопов из телятины
- 120 г пекорино или любой другой твердый итальянский сыр
- 1 баклажан
- 12 четвертинок вяленых помидоров в оливковом масле
- 100 г листьев молодого салата
- Сок 1 лимона
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 5 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Помойте баклажан и нарежьте тонкими ломтиками. Обжарьте в сковороде с половиной оливкового масла по 3–4 минуты с каждой стороны на среднем огне. Посолите и поперчите.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» В миске смешайте майонез с половиной сока лимона, солью и перцем.

» Нарежьте эскалоп крупными кусками. Посолите и поперчите. Положите в сковороду с оставшимся оливковым маслом и обжаривайте на среднем огне по 2 минуты с каждой стороны. Снимите с огня и полейте оставшимся лимонным соком. Держите в тепле на сковороде под крышкой или заверните в фольгу.

» Нарежьте стружкой сыр пекорино. Вяленые помидоры порежьте кубиками.

» Смажьте половинки горячих булочек майонезом с лимоном. Распределите по нижним половинкам листья салата. Добавьте баклажаны, кусочки телятины и вяленые помидоры, укладывая все в беспорядке. Посыпьте стружкой пекорино, накройте верхними половинками булочек. Немедленно подавайте на стол.



БУРГЕР КЮФТА

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с карри или традиционных (см. с. 13)
- 800 г фарша из баранины
- 2 помидора
- 180 г сыра чеддер
- 150 г салата литтл-джем (сукрин)
- 1 луковица
- ½ пучка кинзы
- 2 ст. л. семян тмина
- 6 ст. л. белого соуса с зеленью (см. с. 16)
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Очистите и мелко покрошите лук. Измельчите кинзу.

» Смешайте в миске фарш с луком, кинзой, тмином, солью и перцем.

» Сформируйте 18 маленьких шариков. Обжарьте в сковороде на оливковом масле по 3–4 минуты с каждой стороны на среднем огне. Держите в тепле.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Помойте помидоры и нарежьте маленькими кусочками. Помойте и порежьте салат. Приготовьте небольшие тонкие ломтики сыра.

» Разрежьте булочки пополам и подрумяньте в духовке.

» Смажьте белым соусом с зеленью каждую половинку булочки. Затем на нижние половинки разложите салат и нарезанные помидоры. Сверху положите по три шарика-кюфты, на каждую — по кусочку сыра чеддер. Накройте верхними половинками булочек — и сразу можете есть.

Подавайте эти бургеры с решти или луковыми кольцами в кляре (см. с. 20–21).



БУРГЕР С ТУШЕНОЙ СВИНИНОЙ

ПОДГОТОВКА: 45 минут

» Разогрейте духовку до 140 °С.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 4 часа
30 минут (для мяса)

» Очистите и нарежьте чеснок и лук.

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 обычных традиционных булочек (см. с. 13)
- 800 г свинины (с плеча)
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 120 г салата айсберг или литтл-джем (сюкрин)
- 2 соленых огурца
- 1 ч. л. паприки
- 1 ч. л. молотого кумина
- 5 ст. л. вустерского соуса
- 150 мл кетчупа (см. с. 16)
- 1 ст. л. с горкой зернистой горчицы
- 5 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. красного винного уксуса
- 3 ст. л. оливкового масла
- 40 г коричневого сахара
- Соль и свежемолотый черный перец

» В миске смешайте специи, кетчуп, вустерский соус, винный уксус, коричневый сахар, соль и черный перец.

» Обжарьте свинину на сковороде с оливковым маслом по 3 минуты с каждой стороны. Добавьте лук с чесноком и жарьте все вместе еще 5 минут на среднем огне. Переложите все из сковороды в кастрюлю для запекания, добавьте ранее смешанные специи и соусы, влейте 150 мл воды, накройте крышкой и поставьте в духовку. Готовьте в течение 4 часов, переворачивая свинину каждые 30 минут (при необходимости добавьте еще немного воды).

» В миске смешайте майонез с горчицей.

» Помойте и нарежьте салат. Порежьте тонкими кружочками огурцы.

» Достаньте кастрюлю из духовки и дайте мясу минут 20 остыть. Разогрейте гриль.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте под грилем.

» Разделите мясо вилкой на волокна.

» Смажьте нижние половинки булочек майонезом с горчицей. Распределите салат и мясо, сверху положите несколько кружочков огурца. Накройте верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.





ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

БУРГЕР СО СВИНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек с сыром камамбер или обычных (см. с. 12)
- 800–900 г свиного фарша
- 12 ломтиков бекона
- 1 кружок очень свежего камамбера
- 100 г салатной смеси месклан
- 3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 16)
- 1 ст. л. с горкой зернистой горчицы
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Посолите и поперчите фарш. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Помойте зелень. Разрежьте камамбер на ломтики толщиной 5–7 мм.

» В миске смешайте майонез и горчицу.

» В сковороде обжарьте котлеты на оливковом масле на среднем огне по 6–8 минут с каждой стороны. Выложите на тарелку и держите в тепле. Удалите со сковороды остатки жира, положите бекон и обжаривайте по 1–2 минуты с каждой стороны.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте майонезом с горчицей. Разложите салат на нижние половинки булочек. Сначала положите по 1 котлете, затем по 2 ломтика бекона и 2 ломтика сыра камамбер. Накройте верхними половинками булочек — и можно есть.

**Подавайте эти бургеры
с ремуладом из сельдерея
с грейпфрутом (см. с. 20)**

БУРГЕР ПО-МИЛАНСКИ

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 штук чабатты
(из ближайшей пекарни)
- 6 очень тонких эскалопов
из телятины, по 130 г каждый
- 2 помидора сорта «бычье
сердце»
- 100 г рукколы
- 120 г пармезана (куском)
- 20 листьев базилика
- 2 яйца
- 100 г панировочных сухарей
- 60 г муки
- 4 ст. л. домашнего майонеза
(см. с. 16)
- Масло для фритюра
- Соль и свежемолотый черный
перец

» Взбейте в миске яйца. Насыпьте на одну тарелку хлебные крошки, на другую — муку.

» Посолите и поперчите эскалопы. Обваляйте их сначала в муке, затем обмакните во взбитое яйцо и запанируйте сухарями.

» Нарежьте листья базилика. Смешайте их в отдельной миске с майонезом.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Помойте помидоры и нарежьте кружочками. Пармезан порежьте тонкой стружкой. Вымойте рукколу.

» Разогрейте в глубокой сковороде масло для фритюра и обжарьте эскалопы на среднем огне по 2–3 минуты с каждой стороны. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира. Держите в тепле.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте майонезом с базиликом. Разложите рукколу на нижние половинки булочек, сверху выложите кружочки помидоров, затем — по 1 эскалопу. Присыпьте стружкой пармезана. Накройте верхними половинками булочек — и можете сразу есть. (Если эскалопы окажутся чуть больше булочек, разрежьте их надвое.)



БУРГЕР С КОЛБАСКАМИ МЕРГЕЗ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с помидорами или обычных (см. с. 13)
- 6 колбасок мергез
- 2 больших спелых помидора
- 2 большие луковицы
- 100 г салата литтл-джем (сюкрин)
- 150 г чеддера
- ½ пучка кинзы
- 1 ч. л. молотого кумина
- 8 ст. л. кетчупа (см. с. 16)
- 1 ч. л. приправы харисса
- Соус «Табаско»
- 20 г сливочного масла
- 1 ч. л. коричневого сахара
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Очистите и нарежьте лук. Потушите в сковороде в течение 20–25 минут с половиной растительного масла и сливочным, добавив половину порошка тмина, коричневый сахар, соль и перец. Регулярно помешивайте.

» В миске смешайте половину кетчупа с хариссой и несколькими каплями соуса «Табаско».

» Помойте и порежьте салат и кинзу. Соедините вместе в миске.

» Нарежьте чеддер на 6 тонких ломтиков. Помойте помидоры и порежьте кружочками.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» В сковороде обжарьте на оставшемся растительном масле колбаски в течение 7–10 минут.

» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте нижние половинки булочек кетчупом с хариссой, а верхние — обычным. Разложите на нижние половинки салат с кинзой. Добавьте половину тушеного лука, разрезанную пополам 1 колбаску мергез, 1 ломтик сыра чеддер, нарезанные помидоры и оставшийся лук. Накройте верхними половинками булочек — и можете подавать на стол.



Kids
Burger



ПОДГОТОВКА: 15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

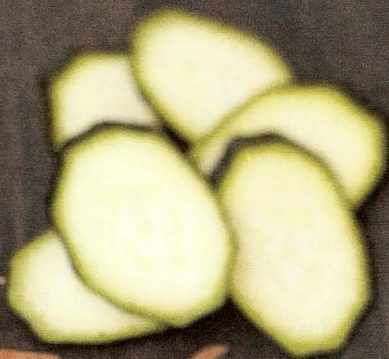
ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек на молоке
- 6 ломтиков ветчины толщиной 2 мм
- 12 ломтиков сыра для тостов
- 6 листочков салата
- 4 ст. л. кетчупа (см. с. 16)
- 30 г растопленного сливочного масла

ДЕТСКИЙ БУРГЕР

- » Разогрейте духовку до 180 °С.
- » Вымойте и нарежьте салат.
- » Застелите пергаментной бумагой противень, смажьте растопленным сливочным маслом.
- » Разрежьте каждый кусок ветчины на 3 прямоугольника. Положите на противень и также смажьте растопленным сливочным маслом.
- » Разрежьте булочки пополам и положите на другой противень.
- » Запекайте все в течение 5 минут, а затем выньте из духовки.
- » Смажьте половинки булочек кетчупом. На нижние разложите половину нарезанного салата, добавьте по 3 прямоугольника ветчины и по 2 ломтика сыра, разложите оставшуюся часть салата и накройте все верхними половинками булочек. Сразу подавайте на стол.



С РЫБОЙ И ОВОЩАМИ



БУРГЕР С РЫБОЙ В КЛЯРЕ

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с чернилами каракатицы или обычных (см. с. 13)
- 6 филе мерлана или трески, весом примерно 140 г каждое
- 120 г салата литтл-джем (сюкрин) или романо
- 200 г муки
- 2 яйца
- 150–200 мл пива
- 2 щепотки соды
- Соль и свежемолотый черный перец
- Масло для фритюра

Для соуса

- ½ лук
- 6 корнишонов
- 1 ст. л. каперсов
- 1 ст. л. нарезанной петрушки
- 120 г домашнего майонеза (см. с. 16)

» Приготовьте соус: порежьте каперсы и лук. Измельчите корнишоны. В миске смешайте майонез с каперсами, корнишонами, луком, петрушкой, солью и перцем.

» Отделите яичные белки от желтков. В миске смешайте муку с разрыхлителем, яичными желтками, пивом, солью и перцем. Взбейте яичные белки в плотную пену, смешайте с ранее приготовленным жидким тестом.

» Нагрейте во фритюрнице масло до 170 °С.

» Помойте и порежьте салат.

» Порежьте рыбное филе тонкими ломтиками. Затем, накалывая на вилку, аккуратно опускайте ломтики в тесто и обжаривайте в горячем масле в глубокой сковороде в течение 4–5 минут. Готовую рыбу выложите на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте стороны соусом. Разложите на нижние половинки булочек салат, затем ломтики рыбы в кляре и накройте верхними половинками булочек. Сразу же подавайте на стол.



ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ТАЙСКИЙ БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек с кунжутом (см. с. 13)
- 48 средних сырых очищенных креветок
- 2 моркови
- 2 сладких красных перца
- 200 г китайской капусты
- ½ пучка кинзы
- 1 зубчик чеснока
- 1 стебель лимонной травы
- 1 большая ст. л. пасты или пюре из имбиря
- 1 ст. л. пасты красного карри
- 4 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 100 мл оливкового масла
- Соль и свежемолотый перец

» Очистите перец и морковь, нарежьте тонкой соломкой.

» Вымойте и нарежьте китайскую капусту и крупно кинзу. Очистите и нарежьте чеснок. Очистите стебель лимонной травы, нарежьте.

» В миске смешайте майонез с половиной пасты карри.

» В большой сковороде на слабом огне обжарьте на оливковом масле чеснок и лимонную траву. Положите туда же креветки, прибавьте огонь и обжаривайте еще 2 минуты. Добавьте порезанные морковь и красный сладкий перец и готовьте все вместе еще 3 минуты на сильном огне. Выложите оставшуюся пасту карри и пасту (или пюре) из имбиря. Посолите и поперчите, продолжайте готовить 2 минуты.

» Снимите с огня, добавьте подготовленные кинзу и китайскую капусту. Хорошо перемешайте.

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте внутренние стороны майонезом с карри. Разложите по нижним половинкам горячие овощи и по 8 креветок. Накройте верхними половинками булочек – и сразу можете есть.



БУРГЕР С ЛОСОСЕМ

ПОДГОТОВКА: 35 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек с маком (см. с. 13)
- 700 г филе шотландского лосося
- 12 четвертинок вяленых помидоров в оливковом масле
- 100 г пармезана (куском)
- 18 крупных листочков базилика
- 6 веточек кинзы
- 6 ст. л. беарнского соуса (см. с. 17)
- 3 ст. л. оливкового масла
- 500 мл масла для фритюра
- Соль и свежемолотый черный перец

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Разрежьте филе лосося на 12 ломтиков.

» Порежьте полосками вяленые помидоры. Оборвите у кинзы листья. Используя овощечистку, натругайте пармезан.

» В глубокой сковороде нагрейте масло для фритюра.

» Когда масло станет достаточно горячим, опустите в него на 20–30 секунд листья базилика и кинзы. Выложите на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира. Посолите.

» В другой сковороде нагрейте оливковое масло и обжарьте ломтики лосося по 1 минуте с каждой стороны. Посолите и поперчите. Держите в тепле.

» Разрежьте пополам булочки и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте нижние половинки беарнским соусом. Разложите на них порезанные вяленые помидоры и по 2 ломтика лосося. Посыпьте стружками пармезана и добавьте жареные пряные травы. Накройте верхними половинками и можете подавать на стол.



ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

БУРГЕР С ЖАРЕННЫМ ТУНЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с чернилами каракатицы или традиционных (см. с. 13)
- 600 г филе тунца
- 1 желтый сладкий перец
- 1 красный сладкий перец
- 120 г салата айсберг или романо
- 50 г каперсов
- 100 мл сладкого соевого соуса
- 3 ст. л. лимонного сока
- 5 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Крупно нарежьте каперсы. Смешайте в миске с майонезом, лимонным соком, солью и перцем.

» Посолите и поперчите филе тунца. Положите в сковороду с разогретым оливковым маслом и обжаривайте по 2 минуты с каждой стороны на среднем огне так, чтобы внутри мяса оставалось сырым. Добавьте в сковороду соевый соус, уменьшите огонь и продолжайте готовить тунец еще 5 минут. Дайте остыть.

» Помойте и очистите перец, порежьте соломкой. Положите в сковороду с оливковым маслом и обжаривайте на сильном огне 2 минуты.

» Вымойте и порежьте салат. Порежьте тунца ломтиками.

» Разрежьте булочки пополам. Внутренние стороны смажьте майонезом с каперсами. Разложите салат по нижним половинкам булочек, сверху положите обжаренный перец, а на него — ломтики тунца. Накройте верхними половинками булочек — и ешьте с удовольствием.

Подавайте эти гамбургеры с салатом
«Коулслоу» с изюмом (см. с. 21).



БУРГЕР С САРДИНАМИ И ТАПЕНАДОМ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек с помидорами или без добавок (см. с. 13)
- 12 сардин в масле
- 3 яйца
- 3 помидора
- 1 зеленый сладкий перец
- 2 средние луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 6 ст. л. черного тапенада
- 150 мл оливкового масла

» Положите яйца в кипящую подсоленную воду и варите 10 минут. Остудите под холодной водой, очистите от скорлупы и нарежьте тонкими кружочками.

» Помойте помидоры и порежьте кружочками. Очистите перец от семян и нарежьте длинной тонкой соломкой. Очистите и нарежьте лук тонкими кольцами.

» Слейте масло из банки с сардинами.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Разрежьте булочки пополам. Смажьте оба среза оливковым маслом и слегка подрумяньте половинки в духовке.



» Натрите подрумяненные булочки с внутренних сторон долькой чеснока, разрезанной надвое. Намажьте на каждую половинку тапенад.

» На нижние половинки булочек разложите слоями помидоры, лук и вареные яйца. Сверху положите по 2 сардины, а затем перец. Накройте верхними половинками булочек – и сразу можете подавать.



ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек с маком (см. с. 13)
- 9 очень свежих яиц
- 4 маленьких кочана радиккио
- 1 пучок зеленого лука
- 80 г пармезана (куском)
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 2 ст. л. жирных сливок
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

БУРГЕР С ЯИЧНИЦЕЙ БОЛТУНЬЕЙ

» Используя овощечистку, нарежьте пармезан тонкой стружкой. Помойте и покрошите зеленый лук.

» Из кочанов радиккио удалите сердцевину с горькими листьями. Оставшиеся листья нарежьте и смешайте в миске с оливковым маслом, яблочным уксусом, солью и перцем.

» Разбейте в сотейник яйца. Посолите и поперчите. Поставьте на водяную баню и варите в течение 5 минут, постоянно помешивая венчиком, пока яичница не будет готова. Добавьте сливки и зеленый лук, перемешайте, снимите с огня.

» Разрежьте булочки пополам. Разложите радиккио на нижние половинки, сверху выложите яичницу. Присыпьте стружками пармезана, накройте верхними половинками булочек и подавайте на стол.



БУРГЕР С МОЦАРЕЛЛОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 штук чабатты (купите в пекарне)
- 500 г копченой моцареллы
- 1 желтый сладкий перец
- 1 красный сладкий перец
- 1 зеленый сладкий перец
- 1 луковица
- 12 оливок без косточек
- 100 г рукколы
- 50 г кедровых орешков
- 6 ст. л. соуса песто
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Помойте и почистите перец, нарежьте тонкой соломкой. Очистите и нарежьте соломкой лук.

» В сковороде обжарьте лук с оливковым маслом в течение 5 минут на среднем огне. Добавьте перец. Посолите, поперчите и готовьте еще 15 минут, регулярно помешивая.

» В это время нарежьте оливки. Обжарьте на сухой сковороде кедровые орешки в течение 2–3 минут.

» Когда перец будет готов, добавьте к нему оливки и кедровые орешки; все перемешайте.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Нарежьте моцареллу на 6 довольно толстых ломтиков. Посолите и поперчите.



» Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

» Смажьте внутренние стороны соусом песто. На нижние половинки булочек разложите рукколу, затем добавьте горячий тушеный перец и положите сверху по ломтику моцареллы. Накройте вторыми половинками булочек и сразу же подавайте на стол.

Можно поставить бургеры на 3–4 минуты в разогретую духовку, чтобы моцарелла немного расплавилась.





ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БУРГЕР С ОРЕХАМИ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных булочек с кунжутом (см. с. 13)
- 6 соевых котлет
- 100 г соевых ростков
- 1 большой цуккини
- 2 моркови
- 50 г грецких орехов
- 80 г зрелого сыра мимолет
- 1 пучок зеленого лука
- 6 ст. л. творожного сыра
- 5 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Крупно порубите грецкие орехи. Натрите сыр мимолет.

» Очистите морковь и нарежьте тонкой соломкой. Помойте цуккини и также нарежьте соломкой.

» Покрошите зеленый лук. Смешайте его в миске с творожным сыром, солью и черным перцем.

» Опустите соевые ростки на 2 минуты в кипящую подсоленную воду. Слейте и промойте в холодной воде.

» В воке или глубокой сковороде обжарьте овощи и соевые ростки с 3 ст. л. оливкового масла в течение 3–4 минут на сильном огне. Посолите и поперчите.

» Обжарьте соевые котлеты на сковороде с оставшимся оливковым маслом по 2–3 минуты с каждой стороны. Держите в тепле.

» Разрежьте булочки пополам. Намажьте на нижние половинки творожный сыр с зеленым луком. Посыпьте измельченными грецкими орехами. Разложите овощи, а на них по 1 соевой котлете. Посыпьте сыром мимолет, накройте верхними половинками булочек – и можно подавать.

Подавайте эти бургеры с рёшты (см. с. 20).



ХОТ-ДОГИ
И БЕЙГЛЫ



HOT
DOG

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек для хот-догов
- 6 сосисок
- 4 ст. л. кетчупа (см. с. 16)
- 4 ст. л. сладкой горчицы

ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

» Опустите сосиски в кастрюлю с кипящей водой и варите 5 минут. Воду слейте.

» Разрежьте булочки пополам. Положите на жаропрочную тарелку, застеленную пергаментной бумагой. Поставьте на 30 секунд в микроволновую печь (или на 2 минуты в духовку).

» Положите на нижние половинки по сосиске. Выдавите сверху горчицу и кетчуп. Закройте верхними половинками булочек — и можете сразу есть.

Подавайте эти хот-доги с домашним картофелем фри (см. с. 21).



... THE GLOBAL EDITION OF THE NEW YORK TIMES

NEWS

But in Br...

... more than words
... the world's greatest supply

U.S. biggest holder of
international reserves
... in ...

ХОТ-ДОГ С ЧОРИСО

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек для хот-догов
- 300 г острой чорисо
- 150 г сыра манчего
- 3 средние луковицы
- 1 ст. л. эспелетского перца
- 4 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 25 г сливочного масла
- 3 ст. л. оливкового масла

» Очистите и нарежьте лук. Обжарьте в сковороде на среднем огне со сливочным и оливковым маслом до золотистого цвета.

» Снимите шкурку с чорисо. Нарежьте очень тонкими ломтиками. Натрите сыр манчего.

» В миске смешайте майонез и эспелетский перец.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Разрежьте булочки для хот-догов пополам. Разложите на нижние половинки обжаренный лук и ломтики чорисо. Посыпьте натертым сыром.

» Разместите нижние половинки хот-догов на жаропрочной тарелке и поставьте в духовку, подрумяньте в течение нескольких минут.

» Выньте хот-доги из духовки, смажьте верхние половинки майонезом с эспелетским перцем, накройте ими нижние половинки — и можете сразу подавать.





ХОТ-ДОГ С КОЛБАСКАМИ ЧИПОЛАТА

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек для хот-догов
- 6 больших колбасок чиполата с травами
- 2 средние луковицы
- 120 г рукколы
- 1 яичный желток
- 1 ст. л. с горкой горчичного соуса «Савора»
- 3 ст. л. хересного уксуса
- 1 ч. л. жидкого меда
- 3 ст. л. оливкового масла
- 8–10 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. сахара
- Соль и свежемолотый черный перец

» Смешайте в миске яичный желток и горчицу. Влейте тонкой струйкой растительное масло, постоянно взбивая смесь, чтобы получить соус майонез. Посолите и поперчите. Добавьте мед и немного холодной воды, чтобы соус не был очень густым.

» Почистите и нарежьте лук. Обжарьте на сковороде с половиной оливкового масла в течение 15–20 минут. Добавьте сахар, уксус, соль и черный перец. Размешайте и готовьте еще 5 минут. Держите в тепле.

» Обжарьте колбаски в течение 6–10 минут с оставшимся оливковым маслом. Разрежьте на две части.

» Разрежьте пополам булочки для хот-догов. Подогрейте в течение 1 минуты в микроволновой печи (или 2 минуты в духовке).

» Положите на нижние половинки рукколу, по 2 кусочка колбаски и конфитюр из лука. Полейте все соусом и накройте верхними половинками булочек. Сразу же подавайте.





ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек для хот-догов
- 18 ломтиков колбасы андуй толщиной 3 мм
- ½ яблока гольден
- 2 средние желтые луковицы
- 80 г натертого сыра грюйер
- 30 г сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
- Соль и свежемолотый черный перец

ХОТ-ДОГ С КОЛБАСОЙ АНДУЙ

» Почистите и нарежьте лук. Обжарьте в сковороде со сливочным маслом, чтобы он стал слегка золотистым.

» Половину яблока нарежьте меленькими кубиками. Добавьте в сковороду с луком. Посолите, поперчите, всыпьте сахар. Готовьте в течение 8–10 минут на слабом огне.

» С колбасы снимите шкурку, порежьте кружками, затем каждый кружок разрежьте пополам.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Разрежьте булочки. Разложите на нижние половинки яблочно-луковую начинку. Сверху положите по 6 кусочков колбасы и посыпьте натертым сыром. Поставьте на несколько минут в духовку, чтобы слегка запеклись.

» Выньте из духовки, накройте верхними половинками булочек – и сразу подавайте на стол.

Эти хот-доги сверху можно полить сладкой горчицей.

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 минут

ХОТ-ДОГ С КОЛБАСКАМИ МЕРГЕЗ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек для хот-догов
- 6 колбасок мергез
- 100 г рукколы
- 2 большие луковицы
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ст. л. приправы харисса
- Сок ½ лимона
- 4 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 4 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Очистите и порежьте кольцами лук.

» В сковороде на слабом огне обжарьте лук с порошком тмина и 3 ст. л. оливкового масла в течение 20 минут, пока лук не станет мягким и слегка золотистым. Посолите и поперчите.

» В другой сковороде (или на гриле) обжарьте колбаски с оставшимся оливковым маслом в течение 5–7 минут на среднем огне, постоянно переворачивая. Держите в тепле.

» В миске смешайте майонез с хариссой и лимонным соком.

» Разрежьте булочки пополам и откройте. Подогрейте в течение 30 секунд в микроволновой печи (или 2 минуты в духовке).

» Смажьте каждую сторону булочки майонезом с хариссой. Разложите на нижние половинки рукколу и обжаренный лук, сверху положите по 1 колбаске мергез. Накройте верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.



ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут

ХОТ-ДОГ С КУРИЦЕЙ И АРАХИСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 булочек для хот-догов
- 18 кусочков куриного филе
- 2 большие луковицы
- 100 г очищенного соленого арахиса
- 150 г салата айсберг или романо
- 6 ст. л. соуса чили (см. с. 17)
- 1 ст. л. соуса «Табаско»
- 2 ст. л. жидкого меда
- 20 г сливочного масла
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

- » Порубите арахис. Очистите и порежьте кольцами лук.
- » В сковороде растопите сливочное масло с половиной оливкового и обжарьте лук на среднем огне в течение 15–20 минут. Посолите и поперчите.
- » Смешайте лук с соусом «Табаско», переложите в тарелку.
- » Налейте в сковороду оставшееся оливковое масло и обжарьте на нем кусочки курицы по 3–4 минуты с каждой стороны. Посолите и поперчите. Добавьте арахис и мед. Готовьте еще 2 минуты на сильном огне, все время помешивая.
- » Выложите в сковороду лук, все перемешайте и держите в тепле.
- » Вымойте и нарежьте салат.
- » Разрежьте булочки пополам и подогрейте в течение 1 минуты в микроволновой печи (или 2 минуты в духовке).
- » Смажьте половинки булочек соусом чили.
- » Разложите салат на нижние половинки булочек, сверху выложите курицу (не более 3 кусочков) с луком и арахисом. Накройте верхними половинками булочек – и можете сразу есть.



БЕЙГЛ С ЯЙЦОМ И БЕКОНОМ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 бейглов
- 6 яиц
- 12 ломтиков бекона
- 6 четвертинок вяленых помидоров в оливковом масле
- 120 г салата литтл-джем (сюрприз)
- 2 веточки эстрагона
- 4 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 16)
- 1 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Опустите яйца в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варите 10 минут. Поставьте под холодную воду, чтобы остыли, затем очистите от скорлупы.

» В сковороде обжарьте ломтики бекона с растительным маслом на сильном огне в течение 5–6 минут. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира.

» Тонко нарежьте эстрагон. Мелко покрошите яйца и порежьте вяленые помидоры.

» Смешайте в миске эстрагон и майонез.

» Добавьте яйца, помидоры и нарезанный бекон.

» Разогрейте духовку на режиме «гриль» (или включите электрогриль).

» Вымойте и нарежьте салат.

» Разрежьте бейглы пополам. Разложите салат по нижним половинкам, затем распределите толстым слоем начинку. Накройте верхними половинками и слегка прижмите.

» Поместите на 4–5 минут в духовку (или в электрогриль). Подавайте на стол сразу.



HAZ TU PEDIDO
Y PAGA

NO NADA, SE LEVAREMOS
TU COMIDA A LA MESA

BUNS

0.10€
0.08€

BOLO
CHINA



ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

БЕЙГЛ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ КАРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 бейглов с кунжутом
- 500 г копченого лосося куском (или ломтиками)
- 2 моркови
- 1 небольшой огурец
- 100 г салатных листьев (руккола, портулак и т. п.)
- 120 г творожного сыра
- 1 ч. л. карри
- Сок ½ лимона
- 1 ч. л. жидкого меда
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Очистите и натрите на терке морковь. Смешайте в миске с половиной оливкового масла, солью и перцем.

» Помойте огурец и нарежьте кружочками. Положите в миску, добавьте оставшееся масло, соль и перец. Перемешайте.

» В миску выложите творожный сыр, добавьте карри, мед, лимонный сок, соль и перец. Хорошо перемешайте.

» Нарежьте копченый лосось на ломтики толщиной 2–3 мм.

» Разогрейте духовку на режиме «гриль» (или включите электрогриль).

» Разрежьте бейглы пополам. Намажьте на нижние половинки творожный сыр с карри. Разложите листья салата, ломтики лосося, тертую морковь и кружочки огурца. Накройте верхними половинками бейглов и слегка прижмите.

» Поместите на 4–5 минут в духовку (или в электрогриль). Подавайте сразу.

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 бейглов
- 600 г филе индейки, нарезанного ломтиками толщиной 2 см
- 2 больших авокадо
- 120 г салата литтл-джем (сьюкрин) или романо
- 150 г зрелого сыра мимолет
- 1 зубчик чеснока
- Сок ½ лимона
- 5 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

БЕЙГЛ С ИНДЕЙКОЙ И АВОКАДО

» В сковороде на среднем огне обжарьте ломтики индейки с половиной оливкового масла по 6–8 минут с каждой стороны. Посолите и поперчите. Держите в тепле.

» Очистите авокадо и удалите косточки. Порежьте крупно мякоть, тщательно смешайте с измельченным зубчиком чеснока, лимонным соком, солью и перцем: у вас должно получиться пюре.

» Используя овощечистку, нарежьте стружкой сыр мимолет.

» Помойте салат и мелко нарежьте. Смешайте в миске с оставшимся оливковым маслом, солью и перцем.

» Тонко нарежьте ломтики индейки.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль» (или включите электрогриль).

» Разрежьте бейглы пополам. Намажьте на нижние половинки пюре из авокадо, распределите салат. Выложите ломтики индейки и посыпьте стружками сыра. Накройте верхними половинками и слегка прижмите.

» Поместите на 5–7 минут в духовку (или в электрогриль). Подавайте сразу.





ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 бейглов, простых или с кунжутом
- 250 г копченой утиной грудки, нарезанной тонкими ломтиками
- 300 г полутвердого козьего сыра в пепле
- 120 г салата литтл-джем (сюкрин)
- 70 г грецких орехов
- 1 ст. л. жидкого меда
- 3 ст. л. оливкового масла
- Свежемолотый черный перец

БЕЙГЛ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

- » Крупно нарежьте орехи.
- » Помойте и порежьте салат. Нарежьте козий сыр тонкими ломтиками.
- » При необходимости срежьте жир с ломтиков утиной грудки.
- » Разогрейте духовку в режиме «гриль» (или включите электрогриль).
- » Разрежьте бейглы пополам. Разложите салат на нижние половинки бейглов и сбрызните половиной оливкового масла. Положите сверху ломтики козьего сыра. Смажьте их слегка медом и сбрызните оставшимся оливковым маслом. Поперчите и присыпьте нарезанными грецкими орехами. Разложите ломтики утиной грудки. Накройте верхними половинками бейглов и слегка прижмите.
- » Подрумяньте бейглы в течение 4–5 минут в духовке (или в электрогриле). Подавайте на стол сразу.

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

БЕЙГЛ В СТИЛЕ ПАН-БАНЬЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 традиционных бейглов
- 300 г тунца в оливковом масле
- 12 филе анчоусов в масле
- 2 больших помидора
- 1 сладкий зеленый перец
- 16 маслин без косточек
- 120 г салата литтл-джем, айсберг или руккола
- 2 яйца
- 100 мл оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Опустите яйца на 10 минут в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Затем остудите под холодной водой, почистите от скорлупы и нарежьте кусочками.

» Опустите на 30 секунд в кастрюлю с кипящей водой помидоры. Слейте воду и остудите помидоры под струей холодной воды. Снимите кожицу, удалите семена; нарежьте мелкими кубиками.

» Помойте перец, удалите семена и порежьте мелкими кубиками.

» Помойте и нарежьте салат.

» Порежьте оливки, филе анчоусов и вареные яйца.

» В миске смешайте мясо тунца с анчоусами, оливками, яйцами, нарезанными кубиками помидорами и сладким зеленым перцем, солью и черным перцем.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль» (или включите электрогриль).

» Разрежьте бейглы пополам. Используя кисточку, смажьте каждую половину небольшим количеством оливкового масла. Разложите салат на нижние половинки, затем добавьте смесь из тунца, яиц, помидоров и перца. Накройте верхними половинками и слегка прижмите.

» Подрумяньте бейглы в течение 4–5 минут в духовке (или в электрогриле). На стол подавайте сразу.



БЕЙГЛ С САРДИНАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

- 6 бейглов с кунжутом
- 12 крупных сардин в масле
- 1 большая луковица
- 100 г рукколы
- 1 небольшой пучок петрушки
- 70 г изюма
- 70 г кедровых орешков
- ½ консервированного лимона с солью
- 2 ст. л. жидкого меда
- 5 ст. л. оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

» Промойте половинку консервированного лимона, чтобы удалить лишнюю соль. Обсушите, очистите и нарежьте мелкими кубиками.

» Вымойте и покрошите петрушку и лук.

» В большой сковороде обжарьте лук с оливковым маслом в течение 5 минут на слабом огне. Добавьте кедровые орешки и поджаривайте их с луком 3 минуты. Добавьте порезанный лимон, изюм. Крупно покрошите сардины и все перемешайте. Посолите, поперчите. Добавьте мед. Тушите все еще 3 минуты. Снимите с огня, смешайте с рубленой петрушкой. Отложите до использования.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль» (или включите электрогриль).

» Крупно нарежьте рукколу.

» Разрежьте бейглы пополам. Разложите на нижние половинки рукколу, затем начинку из сардин. Накройте верхними половинками и слегка придавите.

» Подрумяньте в течение 5–7 минут в духовке (или в электрогриле). Подавайте сразу.





НА ДЕСЕРТ



ВУПИ-БУРГЕР С ПРАЛИНЕ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
10–12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 12 штук

Для бисквита

- 3 яйца
- 2 ст. л. посыпки (соломки)
из апельсинового шоколада
- 230 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 120 г размягченного
сливочного масла
- 2 ст. л. сахарной пудры для
украшения
- 120 г сахара

Для крема

- 200 г шоколада пралине
- 150 мл сливок

Для желе из манго

- 150 мл соуса (или пюре)
из манго
- 2 пластинки желатина

» Приготовьте желе: замочите пластинки желатина на 10 минут в миске с холодной водой, отожмите, затем положите в кастрюльку и поставьте на медленный огонь, чтобы желатин растаял. Добавьте соус (пюре) из манго и перемешайте. Распределите получившуюся смесь тонким слоем на плоской тарелке, накрытой пищевой пленкой. Поставьте в холодильник на 2 часа.

» Приготовьте крем. Поломайте шоколад. Разогрейте в кастрюле 50 мл сливок, добавьте к ним шоколад и, все время помешивая, растопите его в сливках на слабом огне. Остудите. Соедините с остывшим растопленным шоколадом оставшиеся сливки. Поставьте на 2 часа в холодильник.

» Разогрейте духовку до 170 °С.

» Приготовьте тесто. В большой миске смешайте масло и сахар, добавьте по одному яйца, все время хорошо перемешивая. Затем всыпьте муку и разрыхлитель. Снова все перемешайте, чтобы тесто получилось однородным.

» Застелите противень пергаментной бумагой. Используя кондитерский мешок с простой круглой насадкой, выдавите на противень 24 кружочка из теста диаметром 6–7 см. Посыпьте сверху соломкой из апельсинового шоколада. Выпекайте 10–12 минут, затем остудите.

» Готовое желе из манго разрежьте на 12 квадратов чуть большего размера, чем приготовленное печенье (чтобы имитировать сыр в бургере).

» Нижние половинки вупи смажьте сливочно-шоколадным кремом, затем положите квадратики желе из манго. Накройте верхними половинками и слегка прижмите. Посыпьте сахарной пудрой и сразу подавайте.



БУРГЕР «АМАРЕТТИ» С ЦИТРУСОВОЙ НАЧИНКОЙ

ПОДГОТОВКА: 30 минут
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 штук

Для печенья «Амаретти»

- 2 яичных белка
- Цедра 1 лимона
- 280 г молотого миндаля
- 1 ч. л. миндального экстракта
- 130 г сахарной пудры
- + 1 ст. л. для украшения

Для начинки

- 1 зеленое яблоко
(лучше «Гренни смит»)
- 300 г сыра маскарпоне
- Цедра 1 лимона
- 80 г сахара

Для апельсинового желе

- 150 мл апельсинового сока
- 2 пластинки желатина

» Приготовьте желе. Замочите пластинки желатина на 10 минут в миске с холодной водой, отожмите, а затем положите в кастрюльку и поставьте на медленный огонь, чтобы растаял. Добавьте апельсиновый сок и перемешайте. Распределите смесь тонким слоем на плоской тарелке, накрытой пищевой пленкой. Поставьте в холодильник на 2 часа.

» Разогрейте духовку до 180 °С.

» Приготовьте тесто для печенья «Амаретти». Взбейте в миске яичные белки с сахарной пудрой и молотым миндалем, добавьте миндальный экстракт и цедру лимона. Перемешайте все до получения однородной массы.

» Застелите противень пергаментной бумагой. Выложите 6 шариков из теста и слегка придавите, чтобы придать им форму булочек для бургеров. Выпекайте в духовке 10–12 минут, затем остудите.

» Сделайте начинку. В миске взбейте сыр маскарпоне с сахаром и лимонной цедрой. Помойте яблоки и натрите соломкой на крупной терке вместе с кожурой.

» Готовое желе из манго разрежьте на 6 квадратов чуть большего размера, чем печенье (чтобы имитировать сыр в бургере).

» Аккуратно разрежьте пополам каждое печенье «Амаретти». Разложите на нижние половинки тертое яблоко, сверху – крем из маскарпоне и квадратик апельсинового желе. Накройте верхними половинками печенья и посыпьте сахарной пудрой. Ваш сладкий бургер готов!



НАПИТКИ

Классический чизбургер

Красное – кот-дю-рон или пиво

Классический американский бургер

Божоле или пиво

Бургер с голубым сыром

Красное – кагор

Трехслойный бургер с сыром конте

Красное – шинонское

Бургер текс-мекс

Красное – фожер (Лангедок)

Бургер из говядины с байонской ветчиной

Красное – кот-дю-люберон или кот-дю-рон

Бургер «Континенталь»

Красное – сомюр-шампиньи

Бургер по-восточному

Розовое – кот-де-прованс

Бургер по-тайски

Белое – пино-гри (Эльзас) или японское пиво

Бургер с карпаччо и овощами гриль

Красное – бандоль или розовое – корбьер

Бургер «Гора»

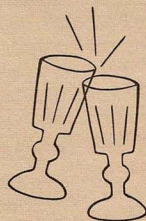
Белое – савойское или кот-де-прованс

Бургер с хрустящей курочкой

Красное – кот-де-бержерак

Куриный бургер с козым сыром

Бруйи или божоле-вилляж



Бургер по-индийски

Красное – анжуйское

Куриный бургер с кешью

Белое – жюрансон

Бургер с кисло-сладкой свиной

Красное – пино-нуар (Эльзас)

Бургер для завтрака

Красное – бержерак

Бургер «Цезарь»

Розовое – кот-де-прованс

Итальянский бургер

Розовое – кот-дю-руссильон

Бургер кебаб

Выдержанное красное бордо

Бургер с утиными ножками конфи

Красное – бержерак или сомюр

Бургер с уткой

Красное – жигондас

Бургер тандури

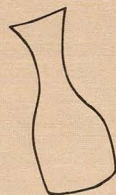
Красное – вольне

Бургер пиката

Красное – бургей

Бургер кюфта

Красное – кот-дю-рон



Бургер с тушеной свиной
Красное – корбьер или красное пиво

Бургер со свиной
Красное – бержерак или сидр

Бургер по-милански
Розовое – кот-дю-руссильон

Бургер с колбасками мергез
Розовое – бандоль

Бургер с рыбой в кляре
Пиво

Тайский бургер с креветками
Белое – кото-дю-лайон

Бургер с лососем
Белое – сансер

Бургер с жареным тунцом
Белое – сансер

Бургер с сардинами и тапенадом
Белое – кот-де-нюи-вилляж

Бургер с яичницей-болтуньей
Белое – мюскаде

Бургер с моцареллой и сладким перцем
Белое – шабли

Вегетарианский бургер с орехами
Белое – мюскаде

Хот-дог классический
Пиво

Хот-дог с чорисо
Красное – мадиран

Хот-дог с колбасками чиполата
Красное – божоле-нуво

Хот-дог с колбасой андуй
Сидр или красное шинонское

Хот-дог с колбасками мергез и луком
Розовое – бандоль

Хот-дог с курицей и арахисом
Красное – кото-дю-лангедок

Бейгл с яйцом и беконом
Красное – бруйи

Бейгл с лососем и соусом карри
Белое – рислинг (Эльзас)

Бейгл с индейкой и авокадо
Красное – медок

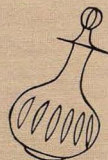
Бейгл с копченой утиной грудкой и козьим сыром
Красное – анжуйское или гайяк

Бейгл как пан-банья
Белое – кот-де-прованс

Бейгл с сардинами в кисло-сладком соусе
Белое – шабли

Упи-бургер с пралине
Красное – ривесальт

Бургер «Амаретти» с цитрусовой начинкой
Красное – ривесальт



ТАБЛИЦЫ СООТВЕТСТВИЙ

МЕРЫ ЖИДКОСТЕЙ

Метрическая система	Американская система
5 мл	1 ч. л.
15 мл	1 ст. л.
35 мл	¼ чашки
65 мл	¼ чашки или большого стакана
125 мл	½ чашки или большого стакана
250 мл	1 чашка или 1 большой стакан
500 мл	2 чашки
1 л	4 чашки

НАГРЕВ ДУХОВКИ

Уровень нагрева	Температура (°C)	Термостат
Очень незначительный	70	2–3
Незначительный	100	3–4
	120	4
Средний	150	5
	180	6
Сильный	200	6–7
	230	7–8
Очень сильный	260	8–9

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)
Д76

Издание для досуга

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel
BURGERS!
(et hot-dog et bagels entre potes)

Валери Друз и Пьер-Луи Вьель
БУРГЕРЫ,
а еще хот-доги и бейглы

Перевод с французского *Ольги Лифинцевой*

Редактор *Е. Тарусина*
Технический редактор *Л. Синицына*
Корректоры *Н. Соколова, Е. Туманова*
Верстка *Н. Козель*

Бургеры, бейглы, хот-доги... Мы привыкли пренебрежительно называть их фастфудом. Однако рецепты, представленные в этой книге, решительно опровергают наши представления. Домашние булочки, начинка из свежего мяса и рыбы, чудесные соусы и ароматные прослойки из свежих и тушеных овощей, приправленные специями и пряной зеленью, – вкусная, аппетитная, полезная еда доставит удовольствие и вашему близким, и гостям.

ISBN 978-5-389-08819-1

© 2013, Mango
© Лифинцева О., перевод на русский язык, 2014
© Издание на русском языке.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2015
Колибри®

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —
обладатель товарного знака «Издательство Колибри»
119334, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4
Тел. (495) 933-76-00, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru; info@azbooka-m.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru; atticus@azbooka.spb.ru
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)

16+

Подписано в печать 15.12.2014. Формат 84×108/16.
Бумага мелованная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,12.
Тираж 3000 экз. В-ВРК-16830-01-Р. Заказ № 5568/14.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт». 170546, Тверская область,
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А
www.pareto-print.ru

БЛАГОДАРНОСТИ

Еще раз большое спасибо Барбаре и Орели и всему издательству Mango за то, что помогли мне в подготовке этой прекрасной коллекции. Благодарю Пьера-Луи за его красивые иллюстрации и за то, что он первый дегустировал мои бургеры... и пачкал руки соусом! А также всех коллег, работающих в Gontran Cherrier, пекарей из парижского Fred и из Montaure в Нормандии – за их восхитительные булочки и за то, что помогли мне узнать некоторые секреты бургеров. А Ив Шерлиз благодарю за ее отличные ножи, которые она предоставила мне в пользование.



БУРГЕРЫ

Бургеры – неисчерпаемый источник вдохновения. Они могут стать главным блюдом семейного обеда или дружеского застолья, ими можно наскоро перекусить или насладиться не спеша. Классический американский бургер или экзотический тайский с креветками, бургер в итальянском стиле или даже сладкий вупи-бургер с пралине – в этой книге найдутся рецепты на любой вкус. А еще – целая коллекция рецептов бейглов и хот-догов с разными начинками, гарниров и соусов.

