13 Φεβρουαρίου 2018

Μπέργκερ με μανιτάρι

Υλικά
4 καπέλα μεγάλων μανιταριών πορτομπέλο
3 κ.σ. κρέμα βαλσάμικου με μέλι και λεμόνι
1 κ.σ. ελαιόλαδο
1/2 κ.γ. αλάτι
1/4 κ.γ. μαύρο πιπέρι, χοντροτριμμένο
250 γρ. τυρί γκοργκοντζόλα, θρυμματισμένο
4 μεγάλα ψωμάκια μπέργκερ, κομμένα στα δύο
1 φλ ρόκα
1/2 φλ λωρίδες κόκκινης πιπεριάς

Διαδικασία
Ζεσταίνουμε το γκριλ σε μέτρια προς υψηλή φωτιά.

Βάζουμε τα μανιτάρια και τις πιπεριές σε ένα ταψί.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με αναδευτήρα την κρέμα βαλσάμικου με μέλι και λεμόνι, το ελαιόλαδο και το αλατοπίπερο, μέχρι να ενωθούν.

Αλείφουμε τα μανιτάρια και τις πιπεριές με το μείγμα κρέμας βαλσάμικου και αφήνουμε για 15 λεπτά.

Βάζουμε τα μανιτάρια στο γκριλ και ψήνουμε για 4-6 λεπτά από κάθε πλευρά.

Ψήνουμε στο γκριλ και τις πιπεριές, μέχρι να ροδίσουν.

Μεταφέρουμε τα μανιτάρια και τις πιπεριές σε μια πιατέλα.

Απλώνουμε στις μισές φέτες ψωμιού τη ρόκα, τα μανιτάρια, το τυρί γκοργκοντζόλα και τις πιπεριές.

Καπακώνουμε με τις υπόλοιπες φέτες ψωμιού.

Σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr