

RICE BURGUER

INGREDIENTS (2 persones)

- . 200 g d'arròs integral cuit
- . 15 g de mostassa
- . 3 g d'algues cruixents
- . 40 g ceba de verdeo
- . 10 g de farina d'arròs glutinosa
- . 30 g de pastanaga
- . 20 g de llavors de sèsam negre i blanc
- . Sal
- . Oli d'oliva
- . 5-10 g salsa teriyaki
- . 30 g de maionesa

ELABORACIÓ

1. Coure tapat l'arròs, triplicant el seu volum en líquid durant uns 25 minuts fins que quedi sec a foc mitjà.
2. Picar la ceba finament, i reservar.
3. Ratllar la pastanaga, i reservar.
4. En un recipient barrejar tots els ingredients i formar les hamburgueses.
5. Barrejar la maionesa amb la salsa teriyaki i reservar.
6. En una paella calenta coure les burgers per ambdós costats i servir.
7. Acompanyar amb la maionesa de salsa teriyaki.

OBSERVACIONS

NOTES:
