

# RECEITA



## HAMBÚRGUER DE SALMÃO COM HÚMUS, ASPARGOS VERDES, AGRIÃO E MAIONESE DE WASABI

### INGREDIENTES (10 PESSOAS)

- 2 quilos de Aviko Pure e Batatas Rústicas.
- 1,2 quilos de filé de Salmão
- 5 cebolinhas fatiadas
- 2 pimentas vermelhas
- 5 colheres de sopa de cebolinha
- 70 gramas de pão fatiado
- 10 pães de hambúrguer
- 40 aspargos verdes
- 400 gramas de agrião
- 2 cebolas roxas em rodelas
- Sal e pimenta
- Azeite de oliva
- Maionese caseira de wasabi
- 2 quilos de grão de bico em conserva
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de páprica em pó
- 2 colheres de sopa de cominho em pó
- 125 ml de Azeite de Oliva
- 75 gramas de Coentro fresco
- Sal e Pimenta

[www.aviko.com](http://www.aviko.com)



Share success with potatoes

## PREPARAÇÃO

### Húmus

Lave o grão-de-bico na água gelada. Misture grão-de-bico, alho, páprica em pó, cominho em pó, sal e azeite no liquidificador e bata até formar um creme uniforme. Adicione coentro fresco para que conserve a forma. Tempere com sal e pimenta.

### Hambúrguer de salmão com Aviko Pure e Batatas rústicas.

Corte o salmão em pedaços grossos e coloque no liquidificador. Em seguida, adicione cebolinha verde, raspas e suco de limão, pimenta vermelha, pão ralado e sal. Bata a mistura até que fique com consistência firme. Adicione cebolinha. Prepare o Aviko Pure e Batatas Rústicas de acordo com as instruções. Em outro recipiente, aqueça uma colher de sopa de azeite de oliva em uma frigideira e distribua a mistura do salmão usando formas redondas em dez hambúrgueres de tamanho igual. Frite os hambúrgueres em temperatura média por cerca de três minutos até que o fundo fique dourado. Então, doure as pontas dos aspargos verdes. Vire os hambúrgueres e frite por mais dois minutos até que fiquem dourados e cozidos.

Monte os hambúrgueres assim:

- Distribua o húmus na parte inferior.
- Acrescente o agrião por cima.
- Coloque o hambúrguer de salmão ainda aquecido.
- Finalize com a maionese de wasabi.
- Coloque a parte superior do pão.
- Sirva com Aviko Pure e Batatas Rústicas.