



## БУРГЕРЫ С ЛОСОСЕМ НА ГРИЛЕ, АРАХИСОВЫМ СОУСОМ И ЯБЛОЧНЫМ КОУЛ СЛОУ




 35 минут

 184 ккал; БЖУ 10/9/16 (на 100 г)

 380 г (каждая порция)

### **Ингредиенты:**

филе лосося, булочка для бургеров, яблоко, капуста, майонез, лайм, паста арахисовая, соус соевый, кинза.

 Предварительно разморозьте филе лосося



1

Для салата нарежьте яблоко тонкой соломкой. Капусту мелко нашинкуйте. Смешайте с большой щепоткой сахара и небольшой соли, соком лайма и вымешайте руками, чтобы капуста дала сок. Заправьте майонезом.



2

Для соуса смешайте арахисовую пасту и соевый соус.



3

Кусочки лосося обжарьте на гриле. Также обжарьте булочки.



4

Соберите бургер – на обжаренный низ булочки выложите кусочки лосося. Разровняйте и примните, поверх выложите соус, затем салат и листики кинзы. Накройте второй половиной и скрепите шпажкой.