

Burger z łososiem szarpanym

Składniki

- 400 g** łososa ze skórą
- 50 g** majonezu
- 2** bułeczki brioche burger
- 1** pęczek bazylii
- 1** łyżeczka soli cytrynowej
- 1** limonka
- liście sałaty

Przygotowanie:

1. Namocz drewnianą deskę przez około **2 godziny**, a następnie połóż na desce łososa skórą do dołu.
2. Rybę dopraw solą cytrynową i startą skórą z limonki.
3. Przygotuj strefę pośrednią i bezpośrednią na grillu gazowym. Jeżeli grillujesz na grillu Enders, po prostu ustaw strefę **Turbo ZONE** na maksymalną moc.
4. Następnie umieść w strefie grillowania pośredniego drewnianą deskę z łososiem.
5. Temperatura na grillu powinna wynosić około **160 do 180 stopni**. Łosoś jest gotowy po około **30 minutach**. Mięso powinno mieć temperaturę około **56 stopni**.
6. 2 minuty przed końcem grillowania ryby, na ruszcie umieść przekrojone połówki bułki i grilluj je około **3 minut**.
7. Do majonezu dodaj podarte w rękach liście bazylii, dopraw sokiem z limonki.
8. Łososa podziel na kawałki widelcem i podawaj w bułce burgerowej razem z majonezem bazyliowym.
9. **Burger z łososiem szarpanym gotowy!**