thermomix

BURGERS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΥΡΙ

15 λεπτά 1 ώρα 5 λεπτά εύκολη 9 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

Burgers
150 γρ. τυρί ένταμ, σε κομμάτια
120 γρ. ψωμί, 4 φέτες, σε κομμάτια
2 σκελίδες σκόρδο
150 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στα 4
8 κλωνάρια μαϊντανό, (τα φύλλα μόνο)
20 γρ. ελαιόλαδο και λίγο επιπλέον για λάδωμα
1 αυγό
2 πρέζες αλάτι
2 πρέζες πιπέρι
1200 γρ. κιμά κοτόπουλο
115 γρ. σάλτσα σόγια
50 γρ. καστανή ζάχαρη
30 γρ. μέλι
30 γρ. σησαμέλαιο
Συναρμολόγηση
9 φραντζολάκια, στρογγυλά
9 φέτες τυρί, ένταμ ή τσένταρ
2 ντομάτες, σε φέτες
2 αβοκάντο, σε φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους **200°C**. Λαδώστε ένα ταψί φούρνου, καλύψτε με αντικολλητικό χαρτί και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο το τυρί και κόψτε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο το ψωμί και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6**. Μεταφέρετε στο μπολ με το τυρί και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο το σκόρδο, το κρεμμύδι, το μαϊντανό, το ελαιόλαδο και κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**.
5. Καθαρίστε τα τοιχώματα με τη σπάτουλα, προσθέστε το αυγό, το αλάτι, το πιπέρι και αναμείξτε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4.**
6. Προσθέστε τον κιμά, τη σάλτσα σόγια, τη καστανή ζάχαρη, το μέλι, το σησαμέλαιο, το αλεσμένο ψωμί, το τυρί και αναμείξτε **45 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 2,5,** με τη βοήθεια της σπάτουλας από το άνοιγμα της μεζούρας.
7. Πλάστε τα μπιφτέκια και ψήστε σε προ θερμασμένο φούρνο (**200°C**) για 45-50 λεπτά.

Συναρμολόγηση

8. Σερβίρετε σε στρογγυλά φραντζολάκια, καλύψτε με μια φέτα τυρί, μια φέτα ντομάτα και δυο φέτες αβοκάντο.