



CHEF IN
CAMICIA



Shrimp cake con maionese alla soia e germogli di soia caramellati

> **INGREDIENTI** per 1 panino | **Tempo di preparazione:** 45 minuti | **Difficoltà:** Media

Per la shrimp cake

- Pane per burger, 1;
- Gamberi, 120 g;
- Uova, 1;
- Scorza di limone, ½;
- Erba cipollina, 1 cucchiaino
- Paprika affumicata, 1 cucchiaino;
- Pangrattato Panko/classico, q.b.;
- Olio evo/Sale/Pepe, q.b.

Per i germogli caramellati

- Germogli di soia, 80 g;
- Aglio, 1 spicchio
- Salsa di soia Kikkoman con il 43%
in meno di sale, q.b.;
- Miele, 1 cucchiaino.

Per la maionese alla soia

- Latte, 40g;
- Succo di limone, 5g;
- Olio di arachidi, 60g;
- Olio evo, 10g;
- Salsa di soia Kikkoman con il 43%
in meno di sale, 5g.

> **PREPARAZIONE**

- In una ciotola, unire tutti gli ingredienti per la shrimp cake e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo;
- Scaldare nel frattempo una padella antiaderente con un cucchiaino di olio evo;
- Formare 1 burger con il composto e cuocere le shrimp cake in padella circa 3/4 minuti per lato;
- Rosolare uno spicchio d'aglio in padella, quindi aggiungere i germogli di soia e saltare a fiamma vivace;
- Aggiungere un cucchiaino di miele e far caramellare bene, quindi aggiungere un po' di sale e un cucchiaino di salsa di soia;
- Riunire tutti gli ingredienti per la maionese in un bicchiere per minipimer e azionare le lame, aggiungere olio a filo per ottenere una maionese più tesa;
- Spalmare sul pane la maionese alla soia, aggiungere la shrimp cake e completare con i germogli di soia caramellati.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM