

**Räime avatud burger | Lehtpeedi-*kimchi* | Andre farmi juust |  
Aurutatud kukkel | Tetrazene**



Räimeburger		Tee nõnda
300 g	Räimefilee	Räimefileedest tee hakkliha. Sibul ja porgand riivi peenikese riiviga ja kuumuta õlis klaasjaks. Lisa hakkmassile. Lisa muna ja tatrajahu, maitsesta soola ja pipraga. Vormi 30-grammised kotletid ja prae õlis või karamellvõis kuldseks.
80 g	Sibul	
2 küünt	Küüslauk	
60 g	Porgand (kollane)	
0,5 tk	Muna	
25 g	Tatrajahu	
Lehtpeedi- <i>kimchi</i>		
100 g	Lehtpeedi- või mõni muu omatehtud <i>kimchi</i>	Haki peeneks, lisa tudraseemned ja tõsta serveerimisel kotletile.
15 g	Tudraseemned	
75 g	Andre juust Grand	Riivi hästi peene riiviga.
10 tk	Aurutatud kukkel	30 g <i>bake-off</i> kuklit auruta ahjus 15 minutit.
15 g	Mungaidu	

**Retsept on koostatud 10 suupistele.**