

# HAMBURGUR DE SALMAO COM PURÊ DE BROCULOS



## INGREDIENTES

- 1 POSTA DE SALMÃO PEQUENA
- 1 OVO
- SALSA QB
- 1 CABEÇA DE BROCULOS MÉDIA
- 1 MÃO CHEIA DE CUBINHOS DE BACON
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE QB
- 1 LARANJA OPCIONAL
- QUEIJO QUARK OPCIONAL

## CONFEÇÃO

1. Colocar 0,7l de água na Cuba, sem lâmina e por uma posta de salmão. No cesto colocar os bróculos. Selecionar o programa STEAM P1.

---
2. Quando terminar, deitar a água fora e retirar todas as espinhas e peles ao salmão. Colocar a lâmina de triturar/amassar e desfazer o salmão, juntamente com 1 ovo e salsa, e dar uns toques com PULSE.

---
3. Retirar o preparado e reservar.

---
4. No programa SLOWCOOK P1, deitar um pouco de azeite, cebola e alho.

---
5. Terminado, acrescentar os bróculos, com um pouco de cubinhos de bacon na cuba, velocidade 12, até estar desfeito (o bacon pode estar ainda em pedaços).

---
6. Numa frigideira quente e com umas gotas de azeite, deitar colheradas do preparado de salmão, e moldar em forma de hambúrguer. Deixar dourar dos dois lados (é muito rápido!).

---
7. Servir com laranja e uma colher de queijo quark.

---