


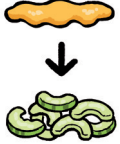
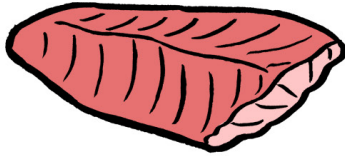






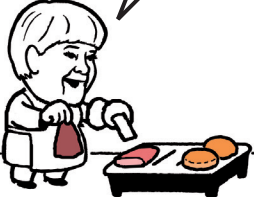


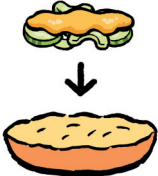
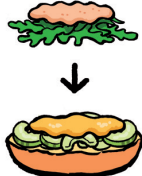
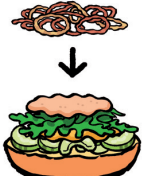




BAUANLEITUNG „CALIFORNIA FISH BURGER“

Bun-Top ¹			„Griller auf 180-200° vorheizen.“	Burgerbasteln mit Mutti. Erster Schritt: Fischfilet mit der Hautseite auf den Griller legen.	„Bun-Top und -Boden mit der Schnittseite auf den Griller legen.“		„Duftel!“	„Salatgurken mit Asia Marinade vermengen.“		„Wir schaffen das!“
Fischfilet ²										
Frittierte Bananenschalotten										
Chili Yuzu Mayo ³										
Rucola-Salat										
Asia Marinade ³										
Salatgurken										
Bun-Boden ¹										
		Nach 3,5 Minuten: Fischfilet umdrehen und Haut abziehen!		Mit etwas Salz würzen.		Jetzt Bun-Top auf Fischfilet legen!		„Bun-Boden vom Griller nehmen. Marinierte Salatgurken draufgeben.“		
		„Rucola-Salat und Chili Yuzu Mayo ebenfalls draufgeben.“		„Klasse! Jetzt noch die frittierten Bananenschalotten draufgeben.“		„Nach 2 Minuten: Fischfilet samt Bun-Top vom Griller nehmen und den Burger zusammensetzen.“		Letzter Schritt: ESSEN.		Ju'n Appetit!

Artwork: COMICFACTORY.at