

Molhos para acompanhar hambúrgueres com um toque gourmet

Assim como o hambúrguer ganhou versões gourmet, os molhos que acompanham o prato agora também deixam de ser os tradicionais maionese, ketchup e mostarda para dar espaço a receitas mais elaboradas. Molhos como gorgonzola, golf e barbecue harmonizam perfeitamente com hambúrgueres e, além do sabor marcante, deixam o lanche com um toque sofisticado.

Molho gorgonzola

Ingredientes:

200 ml de creme de leite fresco

200 ml de leite

150gr de queijo gorgonzola

30gr de salsinha bem picada

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo, exceto a salsinha. Mexa até que a mistura fique uniforme. Desligue o fogo e acrescente a salsinha.

Molho golf

Ingredientes:

200gr de maionese

50gr de ketchup

1 pitada de cominho em pó

1 pitada de pimenta-do-reino

10 ml de molho inglês

20gr de mostarda

20 ml conhaque

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem até ficar uniforme.

Molho barbecue

Ingredientes:

50 ml de óleo

1 cebola ralada

50gr de açúcar mascavo

50 ml de molho inglês

10 ml de vinagre de maçã

300gr de extrato de tomate ou ketchup

20 ml de mostarda

Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela em fogo médio. Misture bem e deixe levantar fervura. Cozinhe por 10 minutos mexendo de vez em quando.