

Μπιφτεκάκια λαχανικών πανέ

Υλικά

- 300g Combi Μπιφτέκι Λαχανικών (Κωδ. 45564)
- 300g Πανάρισμα Σουσάμι (Κωδ. 40072)
- 400ml νερό
- 1 κολοκυθάκι
- 1 καρότο
- 1/3 ματσάκι μαϊντανός
- 1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι

Εκτέλεση

1. Περνάμε το καρότο και το κολοκυθάκι από το ρεντέ, προσθέτουμε μία πρέζα αλάτι και τα αφήνουμε να στραγγίσουν σε σουρωτήρι.
2. Ψιλοκόβουμε τα μυρωδικά και τα ρίχνουμε σε μία μπασίνα μαζί με τα λαχανικά.
3. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το Combi Μπιφτέκι Λαχανικών με το νερό και αφήνουμε στην άκρη 5-10 λεπτά (εάν βγάλουν αρκετό νερό τα λαχανικά προσθέτουμε 1 κ. σ. αλεύρι στο μείγμα).
4. Πλάθουμε μπιφτεκάκια στο μέγεθος που επιθυμούμε με λαδωμένα χέρια και έπειτα πανάρουμε με το Πανάρισμα Σουσάμι.
5. Τοποθετούμε στο δισκάκι και ντεκοράρουμε.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε άφθονο λάδι σε φριτέζα στους 165°C ή στο τηγάνι.