

BRIOCHE BOL MET ZALM EN ADVOCADO DIP

OMSCHRIJVING:

Halve briochebol belegd met nootachtige rucola sla, zelfgemaakte avocadodip, gerookte zalm, gekarameliseerde rode ui, gepocheerd ei, verse kruiden en kurkuma. Geserveerd met citroen.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een briochebol voor gevorderde koks. Alles aan dit broodje is zelfgemaakt en daarmee kun je dit gerecht echt als *signatuurdish* voorschotelen! De avocadodip maak je zelf, de uien karamelliseer je naar eigen smaak en een gepocheerd eitje staat helemaal stoer op deze open briochebol. Op veel menu kaarten staat een broodje gerookte zalm, maar deze variant is erg lekker en vernieuwend ook door het gebruik van de gedroogde kurkuma.



INGREDIËNTEN:

- Briochebol een ½ afgebakken
- Avocado 1 gepureerd tot smeuge dip
- Rucola sla 1 handje
- Rode ui 1 in ringen gesneden en gekarameliseerd
- Gerookte zalm 2 plakken
- Bieslook 1 theelepel fijngesnipperd
- Ei 1 gepocheerd
- Kurkuma beetje gedroogde om te bestrooien
- Citroen paar schijfjes om te serveren
- Peper en zout op smaak



BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak het brioche bolletje af volgens het bakadvies.
2. Pocheer het eitje, karamelliseer de rode ui en maak de avocadodip.
3. Snij het bolletje door midden en gebruik alleen de onderkant.
4. Beleg de onderkant met de avocadodip, de rucola sla en de plakken gerookte zalm.
5. Leg daarna de gekarameliseerde rode ui erop gevolgd door het gepocheerde ei. Maak af met de verse kruiden, citroenpartjes, kurkuma en peper & zout.

SERVEREN:

7. Doe het gepocheerde ei pas op het broodje vlak voor het serveren. Zo loopt het eigeel pas eruit als je gasten het broodje gaan aansnijden. Het bovenste kapje kun je gebruiken om bijvoorbeeld een zoete broodpudding of hartige broodchips van te maken. Zo heb je geen afval en gebruik je alles van het brood.



BUSSING
BROOD

BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2019

7X4 STUKS, 85 GRAM

Bakadvies: Bak het briochebolletje af: 4 min op 200 °C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

TIP: Voor het beste resultaat adviseren wij ons brood ontdooid af te bakken.

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl