

BRIOCHEBOL ROMIGE PULLED PORK

OMSCHRIJVING:

Brioche bol met romige pulled pork, rode kool, ui, groene appel en yoghurt dressing.

SMAAKOMSCHRIJVING:

De pulled pork is romig van de crème fraîche. De rode kool heeft een nacht gemarineerd met rozijnen, honing en sushi-azijn. De Ras-el-Hanout specerijen geven het een diepe en kruidige smaak. In combinatie met de frisse appel is het een rond geheel. Alle smaken zijn aanwezig; zoet, zuur, zout, bitter en umami.



INGREDIËNTEN:

- 1 Bussing Brioche bol
- 100 gr Pulled Pork (bijv. Brandenburg)
- 1/8 rode Kool, hele dunne reepjes
- 1/2 tl karwijzaad
- 10 gr rozijnen, geweld
- 1 tl honing
- 1/2 el sushi-azijn
- 1/4 rasp van een limoen
- 1/8 rasp van een sinaasappel
- 1/2 cm verse gember, in fijne blokjes
- 1/4 Granny Smith appel, in dunne lucifers gesneden
- 50 ml yoghurt
- 1 tl Ras-el- Hanout kruiden
- Rucola, ter garnering

BEREIDINGSWIJZE:

1. Roerbak de rodekool met het karwijzaad tot de kool wat slinkt maar niet verkleurd. Meng de kool in een kom met de sushiazijn, honing, rozijnen. (Het lekkerst is als je dit een nacht laat trekken) Voeg voor het serveren de rasp van de limoen en de sinaasappel toe en blokjes gember.
2. Bak in een steelpan de Ras el Hanout kruiden even aan in een beetje olie zodat de smaken goed vrijkomen. Voeg 2 tl water toe en meng dit door de yoghurt. Breng eventueel nog op smaak met wat zout en limoensap.
3. Meng de pulled pork met een beetje van het yoghurt mengsel.
4. Snijd de broodjes open en toast de snijkant even kort aan in een pan.
5. Besmeer het onderste deel van het broodje een beetje met het yoghurt mengsel. Verdeel hierop de pulled pork. Leg hierop de koolsalade, appel en wat rucola. Garneer met nog wat saus van de yoghurt.

SERVEREN:

Serveer deze pulled pork sandwich met een frisse salade. Dit broodje is vrij machtig met alles erop en eraan, dus kies de juiste garnituur of salade/frites erbij.

Bak de briochebol af: 8 min op 200 °C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

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



BUSSING
BROOD

BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2019

7X4 STUKS, 85 GRAM

SINDE 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl