

BRIOCHEBOL KIPSAUCIJS & OLD ROTTERDAM

OMSCHRIJVING:

Briochebol met zelfgemaakte kipsaucijs, little gem, cocktailsaus, Old Rotterdam & katenspek

SMAAKOMSCHRIJVING:

Dit broodje heeft alle texturen voor een perfect broodje. Zacht, hard, knapperig en smeuïg. Door de langzaam gegaarde kipsaucijs met salie, knapperige katenspek, frisse sla en de cocktailsaus is dit broodje een ware traktatie. De zoute Old Rotterdam kaas maak het broodje helemaal af. Serveer op een stoere houten plank en verbaas je gasten!



INGREDIËNTEN:

- Briochebol 1 afgebakken
- Little gem 2 blaadjes
- Cocktailsaus 2 eetlepels
- Kipsaucijs 100 gram in stukken gesneden
- Old Rotterdam op smaak eroverheen geraspt
- Katenspek 2 plakjes gebakken

BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak de briochebol lekker knapperig af volgens het bakadvies.
2. Snijd het bolletje door midden en besmeer de onderkant met een eetlepel cocktailsaus.
3. Leg daarna de little gem erop gevolgd door de katenspek en de gesneden kipsaucijs.
4. Rasp daarna de Old Rotterdam overheen en smeer het kapje in met een eetlepel cocktailsaus.
5. Leg het kapje op het broodje en snij het bolletje doormidden. Serveer met twee prikkers in elke helft

SERVEREN:

Serveer deze bol op een stoere houten plank met wat extra kaas en cocktailsaus.



BUSSING
BROOD

BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2019

7X4 STUKS, 85 GRAM

BAKADVIES:

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.

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl