

BRIOCHEBOL MEXICAANSE BURGER

OMSCHRIJVING:

Briochebol met crème fraîche, komkommer, tomaat, avocado, jalapeño peper, chorizo omelet, en de burger

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een sappige burger op een zacht en smaakvol broodje. Opgetuigd met een omelet met ui en chorizo, een tomatensalsa met peterselie, komkommer, jalapeño, avocado en rode ui. Kortom een burgerbroodje met volop heerlijke Mexicaanse smaken. Genieten maar!



INGREDIËNTEN:

- 1 brioche bol
- 1 hamburger
- 3 cherrytomaatjes, in partjes
- 1 el komkommer, brunoise gesneden
- 4 rode ui ringen
- 1/4 avocado in blokjes
- 1 el peterselie, fijngehakt
- 1/2 el jalapeño peper, gehakt
- 1 ei, geklutst
- 1/2 ui, gesnipperd
- 1 el chorizo, brunoise gesneden
- Peper en zout



BEREIDINGSWIJZE:

1. Meng voor de tomatensalsa de cherrytomaatjes, komkommer, avocado, peterselie en jalapeño. Breng op smaak met peper en zout.
2. In een koekenpan met wat olijfolie fruit je de gesnipperde ui samen met de chorizo. Wanneer deze goed aangezet is voeg je het ei eraan toe en bak je een omelet. Zet daarna opzij.
3. Bak de hamburger medium-rare.
4. Snijd het broodje open en leg kort in de pan of grill voor een grillstreepje.
5. Beleg dan het broodje met eerst de omelet, de ui ringen, de burger en tomatensalsa. Dan een lepeltje crème fraîche bovenop. En daarbovenop het kapje.

SERVEREN:

Serveer deze burger op een stoere plank met bijvoorbeeld zoete aardappel friet of tortilla chips om in het thema te blijven.



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