

BRIOCHEBOL KIPPENDIJFILET

Brioche burger bol, de beste basis voor je hamburger!

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een 100% natuurlijk hamburgerbroodje met roombotersmaak, gemaakt van brioche- en tarwedeg, voor de ultieme bite.



INGREDIËNTEN:

- 1 Bussing Brioche bol
- 1 kippendijfilet
- 4 grote kastanje champignons, in plakjes gesneden
- 1 tn knoflook, geperst
- 1 rode paprika
- 1 tl aioli
- beetje rucola
- 1/2 el peterselie, fijngehakt
- 1/2 el verse tijm
- olijfolie

BEREIDINGSWIJZE:

1. Leg de paprika op het fornuis en laat het vel zwart blakeren. Draai geregeld. Spoel hierna af onder een koude kraan en verwijder het vel. Snijd de rest van de paprika in gewenste stukken.
2. Verwarm ondertussen een pan met daarin een beetje olie. Voeg de champignons toe en de geperste knoflook. Strooi dan de helft van de peterselie en de helft van de tijm erbij. Bak deze 3-5 minuten op middelhoog vuur. Schep het mengsel uit de pan en houdt apart.
3. Smeer de kip in met een beetje olijfolie en kruid met peper en zout. Bestrooi de kip met de overige helft van de tijm. Bak de kip in de pan, waar je net de champignons in hebt gebakken, gaar. Laat even rusten in aluminiumfolie.
4. Snijd het brood in twee helften. Leg op de onderste helft eerst een beetje rucola. Gevolgd door de paprika. Snijd de kip vervolgens in plakken en leg op de paprika, schep hierop de champignons. Garneer het geheel met de aioli en de overgebleven peterselie. Plaats er dan het deksel van het broodje weer op.



BUSSING
BROOD

BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2019

7X8 STUKS, 85 GRAM

Vorbereidingstijd: ca. 10 minuten

Kook-/Baktijd: 15 minuten

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 - F 0186 65 34 19
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl