

GOURMETBURGER MET DRIE SOORTEN KAAS



INGREDIËNTEN:

- 2 dikke plakken B'rustiek wit/bruin
- 1 plak camembert
- 1 plak gorgonzola
- 1 plak port salut
- 1 beefburger, 150 gr
- 2 champignons, in plakjes
- 1 tomaat, in plakken
- 1 sjalot, in ringen gesneden
- 1 el cranberry chutney
- handje rucola
- 1/2 teen knoflook, geperst
- 3 plakjes bacon

BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak in een pan met wat olie de champignons, de knoflook en de sjalot. Zodra deze gebakken zijn haalde uit de pan en zet apart.
2. Bak in dezelfde pan de hamburger naar wens. Na het omdraaien van de burger leg je de kazen erop, zodat die kunnen smelten. Bak ook de tomaat kort aan. En bak de bacon krokant.
3. Leg een snee brood op een plank of bord, beleg achtereenvolgens met de rucola, gebakken tomaat, helH van de cranberry chutney, de burger, champignon mengsel, krokante bacon en de resterende chutney.
4. Leg de andere snee brood er schuin op.

SERVEREN:

5. Serveer deze waanzinnige burger eventueel met friet of een frisse salade. Met al deze zware smaken en bacon, past een salade hier perfect bij!

BAKADVIES:

Bak de B'rustiek af: 12-14 min.
Op 200°C-220°C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

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



OMSCHRIJVING:

Sappige burger, drie soorten kaas, bacon, sjalot, cranberry chutney, kastanjechampignons op dikke plakken traditioneel brood.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een sappige burger waar je een burgerliefhebber zeker mee verrast. Met drie verschillende soorten kaas, gebakken champignons, uitgebakken bacon, gebakken sjalot en cranberry chutney. Deze burger heeft het allemaal. In plaats van een burgerbroodje is gekozen voor twee dikke plakken B'rustiek.



BUSSING
BROOD

B'RUSTIEK

ART.NR. 50168 - 50173

10 STUKS, 400 GRAM

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl