

MINI BRIOCHE BURGERBOL GEROOKTE MAKREEL & ADVOCADODIP

OMSCHRIJVING:

Mini briochebol met gerookte makreel, knapperige pancetta, romige avocadodip, pompoenpitten en frisse Hollandaise saus met verse dille.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een mini briochebol leent zich uitstekend voor een kleine hapje, tapas of luxe fingerfood. Het bolletje heeft namelijk het perfecte formaat om zo in de hand te nemen en in een paar hapjes op te eten. De makreel in combinatie met de avocado, pancetta en Hollandaise maken dit kleine fingerfoodhapje heel bijzonder en een mini smaakexplosie. Ideaal voor een feestje, een borrel of onderdeel van een high tea of tapas diner.



INGREDIËNTEN:

- Mini briochebol
 - Avocado
 - Pompoenpitten
 - Pancetta
 - Hollandaise
 - Makreel
 - Dille
 - Peper en zout
- 2 afgebakken (indien gewenst)
1 gepureerd met olijfolie en peper en zout
1 eetlepel geroosterd
1 plakje gebakken
2 eetlepels
½ filet gerookt
2 takjes verse om te serveren



BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak de mini bolletjes lekker knapperig af.
2. Maak de avocadodip, bak de pancetta en rooster de pompoenpitten.
3. Snijd de bolletjes doormidden en begin met een beetje Hollandaise op de bodem.
4. Leg daarna op de saus een stukje makreel, een lepel avocadodip en een ½ stukje pancetta.
5. Maak af met de pompoenpitten, een dotje Hollandaise, verse dille en peper en zout.

SERVEREN:

Serveer deze mini bolletjes met het kapje er half af. Zo kunnen je gasten het mini broodje heel gemakkelijk in de hand nemen en zien wat de vulling van het broodje is.



BUSSING
BROOD

MINI BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2018

4 X 25 STUKS, 32 GRAM

BAKADVIES:

Bak het briochebolletje heel eventjes, indien gewenst. 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