Kleinste Keuken

pubfood

Krokante kipburger

met ravigottesaus

Ingrediënten

Art. nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
96525	Pur Pain Vegan hamburgerbroodje sesam en nigella, BIO	1 st
720948	Salomon Crunchy Chik'n Burger	1 st
75872	Frisée ijsbergsla	25 gr
844103	Pomodori tomaten	45 gr
101759	Bien Sûr Augurken zoetzuur	35 ml
55877	O'life Culinaise Ravigotte	30 ml
113690	Jimmy's Popcorn Sweet chili bbq-tabasco	5 gr

Bereidingswijze

- Leg het sesambroodje (1 stuk) op de zwarte siliconen bakmat en schuif in de Merrychef
- Selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Zet ondertussen een bord en bakje klaar
- Haal het broodje uit de Merrychef, plaats de bevroren kipburger (1 stuk) erin en herstart het programma
- Snijd het broodje horizontaal doormidden en beleg de onderkant met sla en plakjes tomaat
- Haal de burger uit de Merrychef en leg deze op het broodje
- Beleg de burger met plakjes augurk
- Lepel er de ravigottesaus op en zet de bovenkant van het broodje vast met een prikker
- Vul het bakje met tabasco popcorn
- Leg de burger op het bord met het bakje popcorn en serveer met een servetje

Programma: Burger kip + brood 1
Bereidingstijd: 1:50 min 400V - 2:15 min 230V*
Adviesprijs: € 6,50 - € 9,00
Marge: maak een afspraak met je accountmanager om je marges te berekenen o.b.v. jouw verkoopprijs.

Bierpairing: Wit & Weizen

*Bereidingstijden o.b.v. de Merrychef. Bereidingstijd in eigen apparatuur kan afwijken.

BOUTER GROOTS IN PROFESSIONELE KEUKENS

Sligro Groots in genieten