



Snacks - Borrelbites

Bourgondiër rundvlees bitterballen

Ingrediënten

| Art. nr. | Omschrijving |
|----------|------------------------------|
| 803631 | De Bourgondiër Ovenbitterbal |

| Hoeveelheid |
|-------------|
| 6 st |

Geschikte sauzen voor dit gerecht

| Art. nr. | Omschrijving |
|----------|-------------------------------------|
| 867185 | Kern Mosterd statube |
| 173082 | Zaanse Mayonaise mosterd glutenvrij |
| 185141 | Kern Belgische mayonaise |

| Hoeveelheid |
|-------------|
| 30 ml |
| 30 ml |
| 30 ml |

Bereidingswijze

- Leg de bevroren bitterballen (6 stuks) los van elkaar op de zwarte siliconen bakmat en schuif in de Merrychef
- Selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Zet ondertussen een schaalpje en bakje klaar
- Spuit de saus in een bakje
- Haal de bitterballen uit de Merrychef en leg ze in het schaalpje
- Serveer met prikkers en een aantal servetjes

Programma: Bitterbal Bourgon 6
Bereidingstijd: 1:32 min 400V - 2:25 min 230V*
Adviesprijs: € 9,50 - € 12,50

Bierpairing:
Pils

*Bereidingstijd o.b.v. Merrychef conneX. Bereidingstijd met de Merrychef E2S kan afwijken.