



Hoofdgerecht

Oesterzwamburger met truffelmayonaise

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
989819	Pretzel burger bun, Loustain	1 st
169094	Oesterzwam burger, Gro	1 st
128520	Uien met balsamico azijn, Robo	10 gr
173084	Truffel mayonaise, Zaanse	20 ml
76195	Grana Padano Snippers, Gran Duca	10 gr
23168	Babyleaf rucola	5 gr

Bereidingswijze

- Bak de pretzelbun 4 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Bak de oesterzwam burger 3 minuten aan elke kant in een pan of in de oven.
- Beleg de pretzelbun met de burger en leg hierop de uien balsamico, truffel mayonaise, padano snippers en de rucola.

Tip: Een prima alternatief voor de bun is het Broodje brioche rond of het Vegan hamburgerbroodje sesam en nigella, BIO

Geschikt voor takeaway:



Adviesprijs: € 15,00
Brutomarge*: 70 %

Mise-en-place: geen
Bereidingstijd: 5 minuten

Wijnsuggestie:
Pasqua Black Label Pinot Grigio
DOC
Art.nr. 175890

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.