



## Pubfood - Burgers

# Broodje krokante kipburger met ravigottesaus

### Ingrediënten

Art. nr.	Omschrijving
96525	Pur Pain Vegan hamburgerbroodje sesam en nigella
720948	Salomon Crunchy Chik'n Burger
75872	Frisée ijsbergsla
844103	Tomaat Pomodori
101759	Bien Sûr Augurken zoetzuur
55877	O'life Culinaire Ravigotte
113690	Jimmy's Popcorn Sweet chili bbq-tabasco

### Hoeveelheid

1 st
1 st
25 gr
45 gr
35 ml
30 ml
5 gr

### Bereidingswijze

- Snij het broodje (1 stuk) door, leg beide delen weer op elkaar 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 1  
**Bereidingstijd:** 1:30 min 400V - 2:50 min 230V\*  
**Adviesprijs:** € 9,00 - € 12,50

**Bierpairing:**  
Wit & Weizen

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