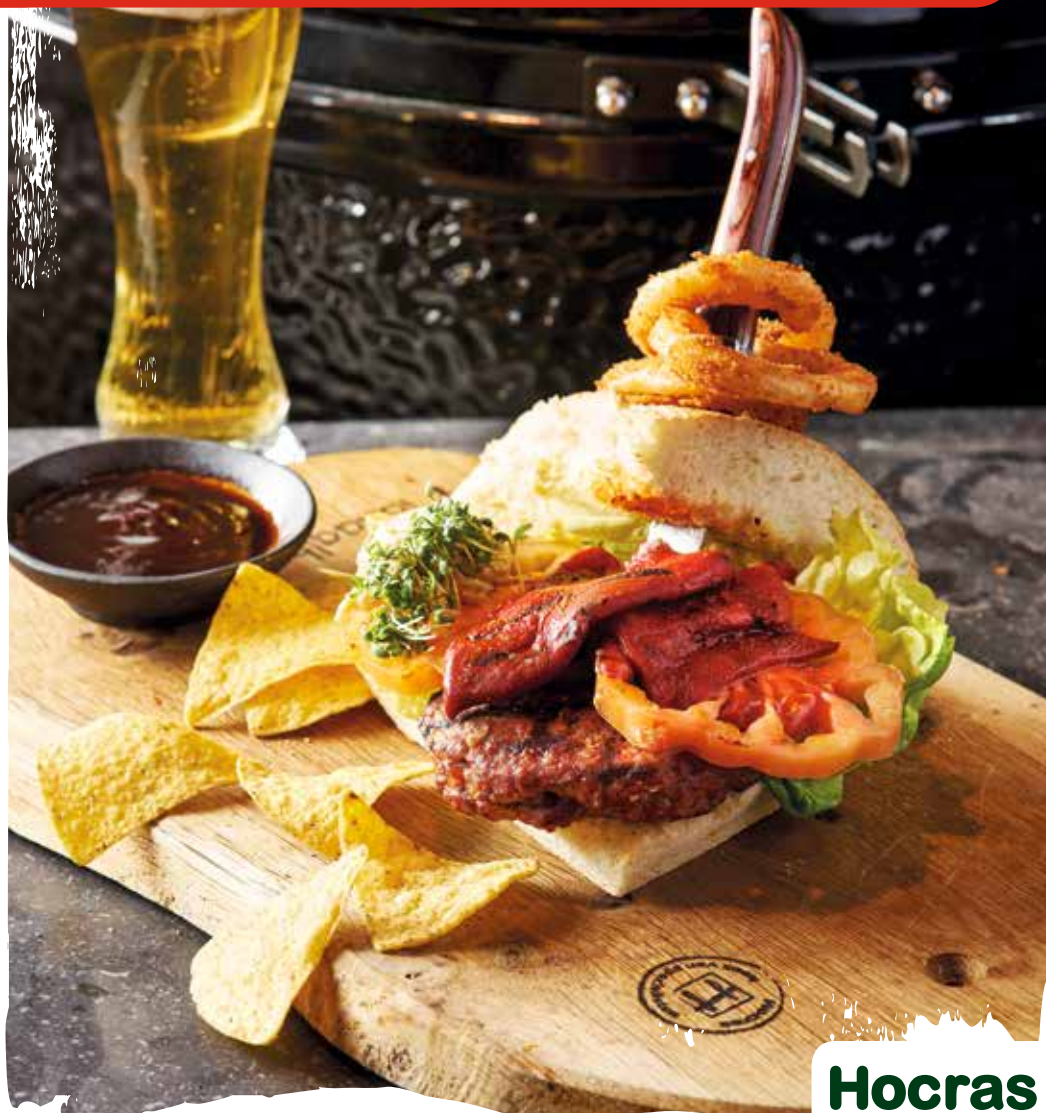


H Hoofd gerecht

BBQ Burger van 100% ossenhaas
met hoemoes en tortilla chips



Hocras
voor horeca en verbruik

BBQ ossenhaas burger

met hoemoes en tortilla chips

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Ossenhaas hamburger:

4 st 100% Ossenhaas hamburger

145 gr rode geroosterde paprika

2 gr smoked paprika poeder

1 st pide

1/5 st sla

200 gr Coeur de Boeuf tomaat

120 gr hoemoes met koriander

20 gr tortilla salted chips

4 st royal steak mes

120 gr uienringen

80 ml Bourbon whiskey

1/5 st tuinkers

Mise en place

Gril de hamburger op de BBQ. Bak het Pide brood in ongeveer 8 minuten af op 180°C en snij het brood in 6 stukken. Bestrooi de geroosterde paprika met de smokey paprikapoeder.

Was, pluk en droog de sla en was en snij de tomaat. Frituur de uienringen op 180°C tot ze goudbruin zijn.

Besmeer 2 kanten van het brood met de Hoemoes. Leg de sla erop en daar bovenop de hamburger. Leg daarop weer de tomaat, paprika en de tuinkers.

Leg vervolgens het kapje er schuin tegenaan en de uienringen erop en zet deze vast met het steakmes.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Leg de hamburger op een leuke plank, strooi er wat chips omheen en zet er een tipje met BBQ saus achter.

Wijnadvies!



Rioja Reserva
MARQUES DE RISCAL
Fles 75 cl
09.537.04
Rijp fruit, drop, vanille
mooie balans, fruit



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras