De klassieker



Gebruikte Bresc producten



Bresc Chimichurri kruidenmix 450g



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Ingrediënten

8+

Aardappelbrioche-broodje met topping van sesamzaadjes

- 500 g Stein's Best (8 - 10 broodjes)
- 3 dl water
- 8 g droge gist
- Sesam zaadjes

Kruidenmayonaise

- 100 g mayonaise
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Groene & rode peper WOK
- 20 g passievruchtgranulaat of -puree

Chimichurri-ketchup

- 100 g ketchup
- 30 g Bresc Chimichurri

Hamburger

- 750 g brisket
- 500 g short rib
- 100 g Bresc Chimichurri

Geroosterde uitjes
Cheddar

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Aardappelbrioche-broodje met topping van sesamzaadjes
Kneed alle ingrediënten 15 minuten in de keukenmachine en laat ze vervolgens 90 minuten afgedekt staan, of zet ze 40 minuten in de heteluchtoven. Verdeel het deeg in porties van 90 á 100 g, rol ze tot gladde balletjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met water-zoutglazuur en leg de gewenste topping erop. Bak op 200 °C gedurende ca. 18 minuten tot ze goudbruin zijn.

Kruidenmayonaise
Voeg alle ingrediënten toe en vermeng dit met elkaar.

Chimichurri-ketchup
Voeg alle ingrediënten toe en vermeng dit met elkaar.

Hamburger
Vermeng het vlees met elkaar, bak deze naar smaak en voeg zout toe na het bakken. Goed voor 10 hamburgers, per hamburger 120 tot 130 g.

Maak de burger af met geroosterde uitjes en cheddar kaas