

Top Idee!

Klassieker op niveau: Hamburger Classic & Grillsaus

De hamburgersandwich is dé internationale fastservice klassieker. Via Amerika veroverde de hamburger van 100 procent puur rundvlees de wereld. Verras uw gasten met deze klassieker, de ambachtelijke Hamburger Classic met Grillsaus, een sandwich van hoog niveau!

De hamburger zou vanuit Mongolië via de Baltische staten en de Duitse stad Hamburg met emigranten in New York zijn terechtgekomen. Daar stond hij in 1834 al op de kaart van restaurant Delminico. Mede door de Wereldtentoonstelling in Saint Louis (1904) en de Amerikaanse kok Walter Anderson (1916) werd de hamburgersandwich een gewild gerecht. Via ketens als White Castle en White Tower breidde de populariteit in de USA zich snel uit. In de tweede helft van de twintigste eeuw viel ook de rest van de westerse wereld voor deze Amerikaanse klassieker



Remia: (030) 229 79 11, Ad van Geloven: (013) 464 06 40,
Lantmännens Pastridor: (0343) 514 514

van jewelste. Sausspecialist Remia, snackmaker Ad van Geloven en Pastridor Lantmännens ontwikkelden samen een recept van formaat voor een klassieke hamburgersandwich. Als u zich wilt

onderscheiden met deze Amerikaanse smaaktopper van niveau, kunt u zelf snel met deze receptuur aan de slag. Introductie idee: kleed uw zaak Amerikaans aan, met vlaggen, posters van ouderwetse diners

en huur een oude jukebox met typisch Amerikaanse rock & roll klassiekers. Nieuw! Ambachtelijke Hamburger Classic met Grillsaus! Een Amerikaanse klassieker op niveau!

BEREIDINGSWIJZE

Snipper het uitje en de knoflook en meng het met het gehakt, paneermeel en ei. Breng op smaak met peper en zout. Neem de Bourgondiërs van Ad

van Geloven. Was de sla en maak het droog. Bak de bacon krokant en houd het apart op keuken papier. Bak de hamburgers om en om in 8 minuten gaar. Leg ze op een plateau en leg er een plak kaas op. Beleg het broodje met sla, bacon en Grillsaus. Doe het plateau met hamburgers even in de oven of onder de grill en smelt de kaas. Leg de hamburgers op de broodjes.

Ingrediënten	Hoeveelheid	Prijs
Rundhamburger De Bourgondiër	400 gram	2,20
Ei	1 stuk	0,15
Ui	1 stuk	0,20
Paneermeel	3 eetl.	0,05
Knoflookteen	1 stuk	0,05
Pastridor Hamburgerbun Sesam	4 stuks	1,00
Sla	100 gram	1,00
Bacon	100 gram	1,00
Kaas	80 gram	0,80
Remia Grillsaus	80 gram	0,40
Olie om in te bakken	3 eetlepels	0,05
Peper en zout naar smaak		0,05
Totaal 4 personen		6,95