De Gaucho



Gebruikte Bresc producten



Chimichurri kruidenmix 450g



Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Italiaanse kruiden 450g



Vers gehakte Spaanse knoflook 450g



Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

Ingrediënten

8+

Olijvenbun met tacochips als topping

- 500 g Stein's Best (8 - 10 broodjes)
- 50 g Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade
- 3 dl water
- 8 g droge gist
- Tacochips

Salsa-ketchup

- 100 g ketchup
- 30 g Bresc Gemarineerde tomatenstukjes
- 10 g Bresc Italiaanse kruiden
- 5 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook

Chimichurri-hamburger

- 750 g brisket
- 500 g short rib
- 100 g Bresc Chimichurri
- 60 g Hügli tomaatumami

Optioneel
Chips van zoete aardappelen en verse jalapeños-peper

Bereidingswijze

Olijvenbun met tacochips als topping
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.

Salsa-ketchup
Voeg alle ingrediënten toe in een kom en vermeng dit met elkaar.

Chimichurri-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

Optioneel
Chips van zoete aardappelen en verse jalapeños-peper.

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