

DE GAUCHO



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Chimichurri
kruidenmix 450g



Bresc Gemarkineerde
tomatenstukjes 1000g



Bresc Italiaanse kruiden
450g



Bresc Vers gehakte
Spaanse knoflook 450g



Bresc 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 Gemarkineerde 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

Knead 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.