Truffel-kip-burger

Gebruikte bresc producten

Bresc Gegrilde paprikapuree 450g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bresc Knoflookpuree 1000g

Bresc Knoflookpuree superieur 450g

Ingrediënten

8+

Truffelbroodje met topping van pompoenpitten

- 500 g Stein's Best (8 - 10 broodjes)
- 80 g truffelcreme
- 3 dl water
- 8 g droge gist
- Pompoenpitten

Gegrilde paprika mayonaise

- 100 g mayonaise
- 30 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 10 g Bresc Knoflookpuree superieur

Kip-hamburger

- 6 st kippendijen zonder botten en huid, fijngehakt
- 50 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 20 g Bresc Groene & rode peper WOK

Chips van kippendijhuid

Optioneel
Roquefort en wortel julienne

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

Bereidingswijze

Truffelbroodje met topping van pompoenpitten
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.

Gegrilde paprika mayonaise
Voeg alle ingrediënten toe in een kom en vermeng dit met elkaar.

Kip-hamburger
Voeg alle ingrediënten toe in een kom en vermeng dit met elkaar. Bak deze naar smaak en voeg zout toe na het bakken. Goed voor 10 hamburgers, per hamburger 120 tot 130 g.

Chips van kippendijhuid
Serveer met de chips van kippendijhuid.

Optioneel
Roquefort en wortel julienne.