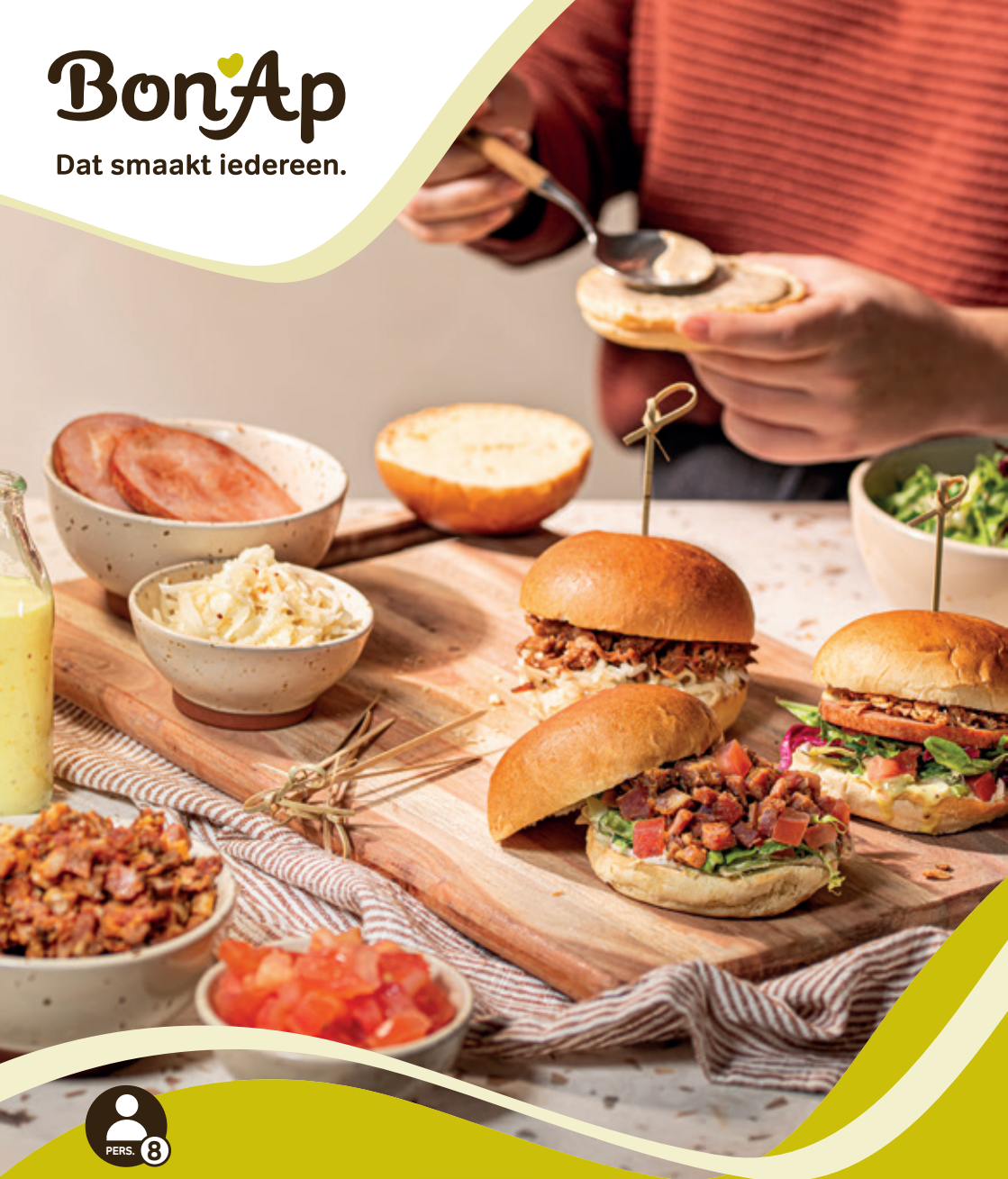


# BonAp

Dat smaakt iedereen.



## COLLI MINIBURGER

Doe-het-zelfpakket voor 24 miniburgers:

8 x breugeltje, 8 x broodje beenham, 8 x broodje pulled pork

**EXTRA BENODIGDHEDEN:** servetten, prikkers

# Aan de slag!

## VOORBEREIDING

Voordat je met de broodjes start:

- Verdeel de salademix en de tomatenblokjes in twee gelijke delen:
  - 1/2 voor de breugeltjes
  - 1/2 voor de broodjes beenham

**TIP** Wil je extra krokante broodjes?

Leg de broodjes open op een bakplaat en bak ze 8 minuten op 180 °C.

## 1. BREUGELTJE

breugelspek • sla • tomaat • pepermayonaise

1.



Doe de breugelspekreepjes in één van de aluminium schalen. Bak 25 minuten op 180 °C tot ze krokant zijn.

2.



Bestrijk boven- en onderkant met de pepermayonaise.

3.



Beleg met 1/2 van de sla en 1/2 van de tomatenblokjes.

4.



Verdeel de krokante spekreepjes over de broodjes.

5.



Sluit, steek er een prikker in en serveer.



## 2. BROODJE BEENHAM

beenham • gefrituurde uitjes • sla • tomaat • honing-mosterd-vinaigrette

1.



Plaats de beenham in het andere aluminium schaalkje. Bak 25 minuten op 180 °C.

2.



Bestrijk boven- en onderkant met de honing-mosterd-vinaigrette.

3.



Beleg met de resterende sla en tomatenblokjes.

4.



Verdeel de sneetjes beenham over de broodjes.

5.



Werk af met gefrituurde uitjes.

6.



Sluit, steek er een prikker in en serveer.

### TIP BBQ-BEREIDING:

#### BREUGELTJE

- Leg de broodjes even open op de BBQ voor een extra krokante bite.
- Doe de breugelspekreepjes in een aluminium schaal, dek af met aluminiumfolie en zet op de BBQ.
- Laat rustig krokant worden en schep regelmatig om.

#### BEENHAM

- Leg de broodjes even open op de BBQ voor een extra krokante bite.
- Gril de beenham  $\pm 2$  minuten per kant op de BBQ.





### 3. BROODJE PULLED PORK

pulled pork • witte kool op Griekse wijze • gourmetburgersaus



1. Open de plastic verpakking en doe het varkensvlees en het kookvocht in de aluminiumschaal.



2. Bak de pulled pork 30 minuten op 180°C in een voorverwarmede oven.



3. Bestrijk boven- en onderkant met de gourmetburgersaus.



4. Verdeel de witte kool over de broodjes.



5. Haal de pulled pork uit de oven, meng met het kookvocht en trek uiteen met 2 vorken tot heerlijke draadjes.



6. Verdeel het vlees over de broodjes.



7. Sluit, steek er een prikker in en serveer.



#### TIP BBQ-BEREIDING:

##### PULLED PORK

- Leg de broodjes even open op de BBQ voor een extra krokante bite.
- Plaats de pulled pork met aluminium schaal op de BBQ en dek af met aluminiumfolie.
- Laat 30 minuten garen.