



# MULTIBURGER

## NIEUWE GENERATIE BURGERS EN VERSE WORSTEN

### Voordelen:

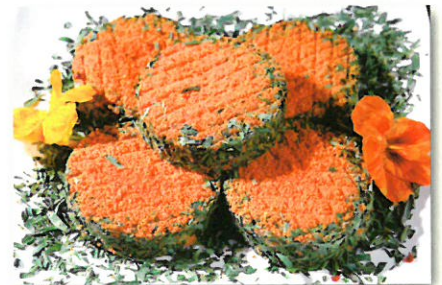
- één basis voor tal van burgers en verse worsten (= werkbesparend)
- natuurlijke ingrediënten en glutenvrij
- uitgebalanceerde specerijenmengeling die toelaat om meerdere smaken toe te voegen
- water en vetbindend
- kleurvast
- behoud van een natuurlijke 'beet'

### Basisdeeg:

Per kg **niet** bereid gehakt voegt men 40g '**Multiburger**' en één ei toe. Alles samen één toer cutteren of door de grove plaat en daarna door de 3mm plaat draaien.

### Béarnaiseburger

1kg basisdeeg + 200g 'kant en klare hollandaise'  
Alles goed mengen, paneren en randen in dragon draaien.



### Appelpurger

1kg basisdeeg + 100g appelsap + 150g Jonagold (geschild en gemengd met citroensap) + 10g suiker (afhankelijk van soort appelsap)  
Alles goed mengen en paneren.

### Kidsburger

1kg basisdeeg + 140g ketchup  
Alles goed mengen en paneren.



Zie keerzijde.

## Peperburger

1kg basisdeeg + 200g 'Boursin cuisine peper'  
Alles goed mengen en paneren met 'Ardense Hamburger'.



## Kruidentburger

1kg basisdeeg + 200g 'Boursin cuisine look en fijne kruiden'  
Alles goed mengen en paneren met 'Gearomatiseerde chapelure Fines Herbes'.

## Camembertburger

1kg basisdeeg + 140g Camembert (geen te rijpe) in kleine stukjes gesneden + 40g vloeibare honing  
Alles goed mengen en paneren.



## Pizzaburger

1kg basisdeeg + 60g pesto + 60g stukjes tomaat + 60g mozzarella  
Alles goed mengen en paneren.

## Lightburger

1kg basisdeeg + 80g 'light room' + 80g in stukjes gesneden sluiserwten (kort blancheren en direct afkoelen onder koud water) + 80g tomaten in stukjes. Alles goed mengen en bovenkant garneren met stukjes tomaat en sluiserwten. Hamburgerfolie erop afdrukken.



## Crepinetten

1kg basisdeeg + 100g melk en 50g room  
Alles goed mengen. De bovenkant garneren met stukjes tomaat en pijpajuin en daarna in een varkensnetje draaien.