

Fetaburger en Mozzarella burger



Samenstelling:

- o 3kg mager rundsvlees
- o 3kg buikspek

Hulpgrondstof: 50g/kg mengeling **Balkanburger**

Mozzarella-vulling:

- o 400g mozzarella kaas (in blokjes gesneden)
- o 400g tomaten (ontpit en in blokjes gesneden)
- o 400g asperges (in stukjes gesneden)



Feta-vulling:

- o 400g feta kaas (gebrokkeld)
- o 400g paprika (ontpit en in blokjes gesneden)
- o 400g champignons (fijn gesneden)

Werkwijze:



- o het vlees en het spek door de grove plaat draaien
- o mengen met de mengeling **Balkanburger** en door de 3mm plaat draaien
- o bolletjes vormen van ongeveer 125g en tot een cirkelvorm tussen een plasticfolie plat drukken
- o beleggen met de gewenste vulling en dichtvouwen
- o afpaneren met **Paneermeel Extra Wit** of **Paneermeel Dorée**.

► Voor het paneren vervangt Ulpan zeer doeltreffend en voordelig het eiwit.
Men hoeft slechts 100g **Ulpan** op te lossen in 1 liter water.