



BURGER 'ENTRECÔTE'

*Burger juteux, 100% viandes de boeuf
avec un goût délicieux*

COMPOSITION

viande de boeuf	1 000 g
prime-rib burger mix	50 g
chapelure extra blanche	30 g
eau	200 g
Totaal	1,280 kg

PRÉPARATION

1. Parer et dénervé la viande de boeuf.
2. Placer la viande au congélateur pour bien la refroidir.
3. Broyer la viande au hachoir, plaque n°6.
4. Mélanger la viande avec le Prime-Rib Burger Mix, la chapelure extra blanche et l'eau.
5. Passer la masse obtenue à la plaque de 3mm.
6. Mouler la viande (\pm 170g) avec la presse à Hamburger en forme d'entrecôte.

! Le Prime-Rib Burger Mix est un mélange complet composé des meilleurs épices et arômes naturels. Ce mix contient également un conservateur de couleur.

