



## ENTRECÔTE-BURGER

*Sappige 100% rundsburger  
met heerlijke entrecôte smaak*

### SAMENSTELLING

rundsvlees	1 000 g
prime-rib burger mix	50 g
paneermeel extra wit	30 g
water	200 g

Totaal 1,280 kg

### BEREIDING

Na het uitbenen de snijlingen en het vlees van het stoofvlees of van het soepvlees, ontdaan van het meeste vet en de dikste zenuwen, direct invriezen in kleine stukjes (zeer belangrijk om geen smaakafwijking te krijgen).

Het licht bevroren rundsvlees grof cutteren (of door een grove plaat draaien), nadien goed mengen met de mix, het paneermeel en het water en vervolgens éénmaal door de 3mm. plaat draaien. Ten slotte het vlees afdrukken met hamburgerapparaat in entrecôtevorm (150g-170g).



De Prime-Rib Burger Mix is een volledige mix die samengesteld is met de beste natuurlijke aroma's en specerijen en bevat een kleurhoudend product.

