

---

**BROODJE  
'CRISPY CHICKEN BURGER'  
SANDWICH**

---

Heerlijk  
knapperig,  
onweerstaanbaar  
lekker!



Délicieusement  
croustillant,  
irrésistiblement  
bon!



## HAMBURGER BROODJE MET CRISPY CHICKEN BURGER, IJSBERSLA, TOMAAT, GEMARINEERDE RODE UI, PINDA'S EN DRESSING

Bereidingsduur: 15 min.  
Aantal personen: 10

### Portie per persoon

Crispy Chicken Burger	100 g
Hamburger broodje	1 stuk
Groenten	35 g
Saus	40 ml

### Ingrediënten

Crispy Chicken Burger	10 stuks
Hamburger broodje	10 stuks
Ijsbergsla	0.1 kg
Tomaat	0.2 kg
Rode ui	0.05 kg
Shusi azijn	0.005 l
Gezouten pindanootjes	0.05 kg
Peper en zout	naar eigen smaak
Mayonaise	0.3 l
Ketchup	0.1 l
Gerookte paprikapoeder	naar eigen smaak

### Bereidingswijze

- Regeneer de Crispy Chicken Burgers tot een kern van 65°C.
- Reinig de ijsbergsla en snij deze in chiffonade.
- Snij de tomaat in plakjes.
- Snij de rode ui in halve maantjes en marineer deze gedurende ± 10 min. met de sushi azijn, peper en zout.
- Vermeng de mayonaise, de ketchup, de peper en de gerookte paprikapoeder.
- Hak de gezouten pinda's grof.
- Verwarm de broodjes kort.
- Bouw het broodje mooi op.

## PAIN À HAMBURGER AVEC CRISPY CHICKEN BURGER, LAITUE ICEBERG, TOMATE, OIGNON ROUGE MARINÉ, CACAHUËTES ET SAUCE

Temps de préparation: 15 min.  
Nombre de personnes: 10

### Portion par personne

Crispy Chicken Burger	100 g
Pain à hamburger	1 pièce
Légumes	35 g
Sauce	40 ml

### Ingrédients

Crispy Chicken Burger	10 pièces
Pain à hamburger	10 pièces
Laitue iceberg	0.1 kg
Tomate	0.2 kg
Oignon rouge	0.05 kg
Vinaigre de riz (type sushi)	0.005 l
Cacahuètes salées	0.05 kg
Sel et poivre	selon votre goût
Mayonnaise	0.3 l
Ketchup	0.1 l
Paprika fumé en poudre	selon votre goût

### Préparation

- Régénérez les Crispy Chicken Burgers jusqu'à une température à cœur de 65°C.
- Nettoyez la laitue iceberg et émincez-la en chiffonade.
- Coupez la tomate en tranches.
- Coupez l'oignon rouge en demi-lunes et faites-le mariner pendant ± 10 minutes avec le vinaigre de riz, du sel et du poivre.
- Mélangez la mayonnaise, le ketchup, le poivre et le paprika fumé en poudre.
- Hachez grossièrement les cacahuètes salées.
- Faites chauffer légèrement les pains à hamburger.
- Dressez le burger soigneusement.



Diepvries - Crispy Chicken Burger (100 g / st)  
Art. 50015: 30 x 100 g / karton

Surgelé - Crispy Chicken Burger (100 g / pc)  
Art. 50015: 30 x 100 g / carton