



CRAFTED, NOT RUSHED

De STOOFF·36 panini

Stap voor stap - slow cooked, fast served.

Deze instructiekaart neemt je mee door de bereiding van de **STOOFF·36 panini**: ons pulled beef op verse kaas, gouda-cheddar en mozzarella, krokant gegrild in de contactgrill. Vers te maken, of vooraf op te bouwen en in te vriezen, zodat hij aan de stand in enkele minuten klaar is.

INGREDIËNTEN

Wat heb je nodig?

BROOD & VLEES

- 1 panini, voorgesneden (± 110 g)
- 80 g STOOFF·36, uitgelekt en fijn getrokken

KAAS

- 15 g verse kaas/roommix
- 30 g gouda/cheddarmix
- 20 g geraspte mozzarella

TOPPINGS

- 8 g geroosterde ajuintjes
- snuifje gehakte peterselie
- optioneel: snuifje Sea.Sense seasoning

APART BIJ HET SERVEREN

- andalouse of mosterdzaadsaus
- Griekse kers

Voor 1 panini. Geen saus in de panini zelf: sauzen komen er pas bij het serveren bij. Allergenen: gluten, melk en de allergenen van STOOFF·36 (zie productfiche); controleer per leverancier.

BEREIDING

Zes stappen tot serveren

STAP

1

STOOFF·36 ontdooien & uitlekken

Ontdooi STOOFF·36 in de koelkast en laat de jus uitlekken in een zeef (hou de jus bij). Trek het vlees fijn en werk koud, op maximaal 7 °C.

→ Goed uitgelekt vlees geeft een krokante panini.

STAP

2

Onderste helft: verse kaas & gouda/cheddar

Smeer 15 g verse kaas/roommix in een dun laagje over de onderste helft van de panini, tot 1 cm van de rand. Strooi er 30 g gouda/cheddarmix over: die laag houdt het vocht van het vlees uit het brood.

STAP

3

80 g STOOFF·36 & toppings

Verdeel 80 g STOOFF·36 gelijkmatig tot aan de rand, zodat elke hap vlees heeft. Strooi er 8 g geroosterde ajuintjes en een snuifje peterselie over, eventueel met wat Sea.Sense.

STAP

4

Mozzarella & sluiten

Dek af met 20 g mozzarella: die kleeft de panini dicht tijdens het grillen. Leg de bovenste helft erop en druk licht aan. Serveer je meteen, ga dan door naar stap 6.

STAP

5

Invriezen (optioneel)

Wikkel de panini strak in folie en vries hem los op een plaat in tot -18 °C. Verpak pas als hij hard bevroren is. Etiket: naam, datum, THT en allergenen.

→ Sneller aan de stand: eerst 2 minuten voorgrillen, snel afkoelen en dan pas inpakken en invriezen.

STAP

6

Grillen & serveren

Verwarm de contactgrill voor op 220 °C. Leg de panini, diepgevroren of vers, op de grill en sluit het deksel licht. Uit de diepvries ± 6-8 minuten, voorgegrild ± 3-4 minuten, vers korter. Grill tot de kern minstens 75 °C haalt en snij diagonaal door.

→ Op vraag: andalouse of mosterdzaadsaus apart en wat Griekse kers erbij.

Enjoy.

SLOW COOKED · FAST SERVED

Time does the work.

STOOFF·36 · info@stoof36.be · [@stoof.36](https://www.stoof36.be)