CRAFTED, NOT RUSHED

De perfecte STOOF·36 burger

Stap voor stap - slow cooked, fast served.

Deze instructiekaart neemt je mee door de bereiding van de **STOOF·36 burger**. Volg de stappen voor een consistent, premium resultaat - in minder dan twee minuten klaar.

BEREIDING

Acht stappen

STAP 1	**Brioche bun toasten** Snij de Panesco brioche bun (85g) open en toast hem kort in de bun-toaster tot licht bruin. Brioche kleurt snel, dus niet te lang.
STAP 2	**Onderste bun: mayonaise & mosterdzaadjes** Dun laagje mayonaise, met daarover een klein beetje mosterdzaadjes.
STAP 3	**Bedje van Rucola** Leg een bedje Rucola op de mayonaise. Dit houdt de onderste bun stevig.
STAP 4	**Bovenste bun: Andalouse & toppings** Laagje Andalouse, een beetje geroosterde ajuintjes, een beetje Sea.Sense seasoning en een beetje Greek Cress.
STAP 5	**Parmigiano flakes** Een paar parmigiano flakes op de bovenste bun, bovenop de toppings.
STAP 6	**80g STOOF·36 op de onderste bun** STOOF·36 opgewarmd (bain-marie) en goed doorgeroerd. Leg 80g op het bedje Rucola.
STAP 7	**Sluiten & in de sleeve** Plooi de burger dicht en steek hem meteen in de STOOF·36 sleeve.
STAP 8	**Warm houden** Bewaar de sleeve in de bain-marie. ***Enjoy.***

SLOW COOKED · FAST SERVED

Time does the work.

STOOF·36 · info@stoof36.be · @stoof.36