



CRAFTED, NOT RUSHED

De perfecte STOOF·36 burger

Stap voor stap — slow cooked, fast served.

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

BEREIDING

Zeven stappen tot serveren

STAP

1

De brioche bun

Wij adviseren de Panesco brioche bun (pre-sliced, 85g) — fully baked en klaar voor gebruik. Ontdooi vooraf, of warm kort op in de oven.

Snij de bun open, voorzie eventueel van een dun laagje boter voor extra smaak, en bak lichtbruin in de bun-toaster.

→ Brioche kleurt snel. Haal de bun uit de toaster zodra hij bruin-krokant begint te worden — niet later.

Referentie: Panesco brioche bun pre-sliced 85g.

STAP

2

Mosterd-mayonaisse op de onderste bun

Strijk een dun, gelijkmatig laagje mayonaisse met mosterd en mosterdzaadjes uit op de onderste bun. Dit vormt de basis en bindt de smaken.

STAP

3

Bedje van rucola

Voeg 6 tot 8 blaadjes rucola toe op de mayonnaiselaag.

→ *De rucola breekt samen met de mayonaisse het vocht, zodat de onderste bun stevig blijft.*

STAP

4

STOOF·36 opwarmen & doseren

De STOOF·36 bereiding kan eenvoudig worden opgewarmd in de vacuümzak — au bain-marie, rechtstreeks in warm water, of in de microgolf.

Voor een optimaal resultaat warm je het product op tot net aan het kookpunt. Roer daarna goed door, zodat de saus gelijkmatig over het vlees verdeeld is.

→ *Dosering: 80g per broodje.*

STAP

5

Saus & topping op de bovenste bun

Op de bovenste bun komt een saus naar keuze. Wij adviseren ongeveer 4 tot 5 gram Andalouse, eventueel aangevuld met een kleine hoeveelheid spicy aioli.

Werk af met gekarameliseerde of gedroogde ajuntjes. Een vleugje tuinkers kan optioneel worden toegevoegd voor extra finesse.

STAP

6

Parmigiano flakes

Voeg een paar parmigiano flakes toe bovenop de warme STOOF·36, zodat ze licht meewarmen en hun smaak vrijgeven.

STAP

7

Sluiten & serveren

Plooi de burger dicht en serveer onmiddellijk.

Enjoy.

SLOW COOKED · FAST SERVED

Time does the work.

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