

BBQ Plankje

De zon schijnt, de bbq rookt en het vlees sist op het rooster. Met twee producten uit ons BBQ pakket toveren we een compleet zomers plankje op tafel: een sappige runderburger op een knapperig broodje, een kleurrijke saucijzenspies én een frisse watermeloenensalade die alles perfect in balans brengt. Simpel, smaakvol en helemaal van het seizoen. Smakelijk!

Ingrediënten

Broodje burger

- Hooglander runderburger
- Italiaanse bol
- Mozzarella rasp
- Tomaat
- Sla
- Sweet onion saus
- Rode ui

Saucijzen spies

- Hooglander saucijzen
- Aardappel
- Paprika
- Rode ui

Frisse watermeloen salade

- Watermeloen
- Ijsbergsla
- Rode ui
- Feta kaas
- Komkommer
- Mayo of friteslijf
- Peper en zout

Broodje burger

1. Verwarm de oven voor en bak je broodje zoals op de verpakking. Snijd de ui in blokjes en leg ondertussen je burger op
2. een hete bbq. Leg de ui in zilverfolie ook op de bbq. Wanneer de burger gaar is top je hem af met wat mozzarella rasp.
3. Laat de burger nog even liggen zodat de rasp smelt. Beleg je broodje met de burger, mozzarella, uitjes, sla, tomaat en een goede portie sweet onion saus.

Saucijzen spie

4. Snijd de groente en aardappel in grove blokjes. Snijd de saucijs in plakjes.
5. Rijg alles om en om aan een spies en bak het geheel bruin op de bbq. Makkelijk te maken en heerlijk om te serveren.

Frisse watermeloen salade

6. Snijd alle ingrediënten in blokjes en doe dit samen in een kom.
7. Snijd de ui heel dun en brokkel de kaas over het geheel. Voeg de zout, peper en mayo toe en hussel goed door.
8. Voor de liefhebber kun je de salade nog aftoppen met munt. Een mooi samenspel tussen fris, zoet en hartig. Ideaal voor bij de bbq.

