



RECEPT / RECETTE PRIME RIB BURGER

BBQ-topper met bekroonde Evlier Prime-rib burger | Topper de BBQ avec Prime-rib burger primé d'Evlier

Mengeling voor de creatie van rundburger met entrecôte smaak.
| Mélange pour la création d'un hamburger de boeuf au goût de l'entrecôte.

Ingediënten / Ingredients

- Rundssnijlingen en soepvlees | Petite viande de boeuf et viande bouillie 1 kg
- Ei | Oeuf 1
- Evlier Prime-rib burger 50 g - [art. 22030](#)
- Evlier Paneermeel extra wit | Chapelure Evlier extra blanc 20 g - [art. 32001](#)
- Schijfjes kruidenboter van 5 mm - Evlier Deco pesto (voor de afwerking) | Tranches de beurre aux herbes de 5 mm - Pesto Evlier Déco (pour la finition) - [art. 31051](#)

Bereiding / Préparation

Verwijder het meeste vet en de dikste zenuwen van de snijlingen. Maak platte plakjes van de snijlingen en het soepvlees en stop deze in de diepvriezer. Cutter het licht bevroren vlees samen met de Evlier Prime-rib burger, het Evlier Paneermeel extra wit en het ei en draai alles door de grove plaat. Meng het geheel goed en draai het door de 3 mm plaat. Maak porties van 100 g en druk deze plat. Leg op elke portie een schijfje kruidenboter en vouw het geheel dicht. Druk het vervolgens af met een rond hamburgerapparaat. Paneer de randen van de hamburger met Evlier Deco pesto.

Retirez les nerfs les plus gras et les plus épais des coupes. Faites des tranches plates des coupes et de la viande bouillie et mettez-les au congélateur. Couper la viande légèrement congelée avec Evlier Prime-rib burger, la chapelure Evlier extra blanc et l'œuf et tourner le tout dans la grosse plaque. Bien mélanger et tourner à travers la plaque de 3 mm. Faites des portions de 100 g et aplatissez-les. Placez une tranche de beurre aux herbes sur chaque portion et la plier. Pressez-le ensuite avec une machine à hamburger ronde. Panez les bords du hamburger avec Evlier Deco pesto.

Meer tips en recepten ontvangen?
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?



Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.

We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.

Nous tenons à vous tenir informés !

