



Broodje Bakleverworst



Bereiden in: koekenpan

Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 Italiaanse bollen of hamburgerbroodjes
- 4 eetlepels mayonaise
- sla
- 8 plakjes gebakken ontbijtspek
- 8 plakjes Twentsche bakleverworst

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Broodje Bakleverworst

Bereiding

Maak een aantal uur (of dag van tevoren) de appel-tomaten chutney & ingelegde rode uien.

Beide recepten ook te vinden op de site.

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Snij met een kaasschaaf of dunschiller in de lengte 4 plakken van de komkommer

2

Snijd 8 plakjes bakleverworst van ongeveer 1-1,5 cm.

3

Eerst de plakjes bacon lekker aanbakken. Haal ze even uit de pan.

4

Bak de bakleverworst aan beide kanten lekker knapperig en gaar.

5

Verdeel over vier van de plakken bakleverworst een plakje cheddar kaas. Deze smelt hier dan mooi overheen.

6

Verdeel 1 lepel mayonaise op een broodje, beleg elk broodje vervolgens met sla, 2 plakjes bacon, 2 plakken bakleverworst (waarvan 1 met cheddar), een flinke eetlepel huisgemaakte chutney, opgerolde komkommerlint en ingelegde rode uienringen.

7

Steek een stoer mes door het broodkapje en steek deze schuin door het broodje. Zo blijf je alle ingrediënten mooi zien.

Serveren

Huisgemaakte appel-tomaten chutney, 4 komkommerlinten (met de kaasschaaf gemaakt), Ingelegde rode ui Evt. wat (bananen)chips (bak lange slierten bakbanaan in olie en laten uitlekken) om naast de burger te serveren.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten