

Broodje Bakleverworst

Bereiden in: koekenpan
Voorbereiding: 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

-

Textielstraat 13 | 7483 PC 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.

1. 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.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten