



Zelf mini hamburger broodjes met truffelmayo en truffelkaas maken



Ingrediënten

- 8 mini hamburgers (gekruid)
- 8 plakken Henri Willig truffelkaas
- 8 mini hamburgerbroodjes
- 4 cherry tomaatjes
- 8 theelepels Henri Willig truffelmayonaise
- rucola

Bereidingswijze van de mini hamburger broodjes met truffelmayo en truffelkaas

Klaar voor een culinaire twist op de klassieke hamburger? Probeer onze mini hamburgers met truffelmayo en truffelkaas. Of je nu een feestelijke brunch organiseert, een luxe lunch bereidt, of een voorgerecht wilt serveren dat indruk maakt, deze kleine lekkernijen zijn een ware traktatie. De combinatie van de smaakvolle mini hamburgers, verrijkt met de unieke smaak van truffelmayo en de romige truffelkaas, maakt elk hapje onvergetelijk.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 220 graden.
- 2: Verwarm een koekenpan (zonder olie o.i.d.) en bak de hamburgertjes binnen zo'n 8 minuten goudbruin en gaar. Zodra de burgers zo goed als klaar zijn leg je de plakjes truffelkaas op de bovenkant. Doe een deksel op de pan en laat de kaas smelten.
- 3: Zodra de burgers zo goed als klaar zijn leg je de plakjes truffelkaas op de bovenkant. Doe een deksel op de pan en laat de kaas smelten.
- 4: Bak ondertussen de hamburgerbroodjes in de oven binnen zo'n 3 minuten goudbruin.
- 5: Snijd de cherrytomaten in plakjes.
- 6: Snijd, zodra de broodjes zijn afgekoeld, de broodjes open en smeer de truffelmayonaise op de onderkant. (En eventueel ook op de bovenkant)
- 7: Beleg het broodje vervolgens met de hamburger, de tomaatjes en de rucola.
- 8:

Klaar om zelf de mini hamburger broodjes met truffelmayo en truffelkaas te maken?

Deze eenvoudige, maar luxe hapjes zijn ideaal voor elke gelegenheid. Experimenteer met toppings en ontdek jouw favoriete combinatie. Vergeet niet je creaties te delen en te genieten van elke truffel-rijke hap!