

# Black teriyaki burger



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

## BEREIDING

### BLACK BUN

Los de gist op in warme melk. Voeg bloem, suiker en gemalen houtskool toe en kneed krachtig. Bedek het en laat het ongeveer 90 minuten rijzen bij ongeveer 38 °C. Voeg hierna de olie, boter, eieren en het zout toe en kneed opnieuw. Laat het afgedekte deeg nog een uur afgedekt, vorm het tot ballen van 120 gram en leg het op met meel bestrooide bakplaten. Bedek de deegstukken ongeveer 15 minuten. Besmeer het geheel met het ei en besprenkel met sesamzaadjes. Verwarm intussen de oven voor op 195 °C met een vochtigheidsgraad van 20% en bak de stukken brooddeeg 15-18 minuten.

### ZUURKOOL

Spoel de zuurkool een beetje af, schil en rasp de wortels. Meng de zuurkool met wortels, zoete chilisaus, honing, BBQ kruiden en sesamolie. Rooster de sesamzaadjes en voeg ze hieraan toe.

### GEROOKTE KALKOENBURGER

Snijd de kalkoenborst in plakjes van ongeveer 2 cm dik en marineer royaal met teriyaki saus, rookaroma en BBQ-kruiden gedurende ca. 6 uur.

Grill de kalkoensteaks en marinade in een smoker met de toevoeging van rookaroma. Snijd deze vervolgens in reepjes. Gebruik ongeveer 160 gram kalkoen per portie.

### CHEFS TIP

Even wat minder tijd? We hebben ook een kant en klare black bun in het assortiment.

### SERVEERTIP

Snijd het broodje doormidden en beleg het met een laagje zuurkoolmix, de kalkoen, wat marinade en weer wat zuurkoolmix. Garneer eventueel met wat geraspte radijs en sla. Leg vervolgens de andere helft er op.

### EET SMAKELIJK!

## INGREDIËNTEN

voor 10 porties

### BLACK BUN

70 g	verse gist
350 ml	volle melk
800 g	bloem
40 g	suiker
30 g	houtskoolpoeder
20 ml	milde olijfolie
60 g	boter
80 g	eieren
10 g	zout
40 g	geklutst ei
10 g	sesamzaad

### ZUURKOOL

500 g	zuurkool
250 g	wortelen
150 g	zoete chilisaus
50 g	honing
20 g	BBQ kruiden
50 ml	sesamolie
30 g	sesamzaad

### GEROOKTE KALKOEN BURGER

1,6 kg	kalkoenborst zonder huid
200 ml	teriyaki saus
20 ml	rookaroma
10 g	BBQ kruiden

### Voedingswaarden (per portie à 400 gram)

Energie: 571 kcal / 2386 kJ

Vet: 17,3 gr

Koolhydraten: 82,0 gr

Eiwitten: 19,0 gr