

BAM BOX-Hawaii-Burger

mit überbackener Ananas, gebratenen Champignons und Orangen-Curry-Creme



Servievorschlag



3650 BAM BOX

Zutaten für Orangen-Curry-Creme

400g vegane Mayonnaise
50g Currypulver (fruchtig, mild)
50ml Orangensaft
30g Aprikosen-Konfitüre
80g Orangenmarmelade
20ml Zitronensaft

Zutaten Hawaii-Burger für 4 Portionen

4 BAM BOX-Buns und Pattys
120g Burger-Soße
120g Romana-Salat
20g Ananasscheibe-geflämmt
50g gekochter Schinken-vegan
20g gebratene Champignons
1 Scheibe Bergkäse-vegan
5g Frühlingszwiebeln
30g Orangen-Curry-Creme

Zubereitung:

Für die Orangen-Curry-Creme alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne kurz braten und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Ananasscheibe horizontal halbieren. Dann mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Oberfläche Farbe annimmt.

Ananasscheibe mit Kochschinken, dann Champignons, dann Bergkäse belegen und im Ofen oder unter einem Salamander überbacken.

Abschließend Burger belegen.

BEST OF BAKERY