

# 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