



Griekse mini burgers met olijven en feta

Ingrediënten

- 10 kilogram Rundersnippers

Benodigdheden per kilo:

- 15 gram King Cuisine groene olijven (fijn gesneden) 550078
- 200 gram Feta (in fijne stukjes)
- 30 gram Gyroskruiden 657042

Bereidingswijze

1. Meng de gyroskruiden door de rundersnippers.
2. Maal het twee keer door de 3 mm plaat.
3. Meng daarna de olijven en de feta door het gehakt en portioneer op 30 gram.
4. Maak er daarna een burger van met de hamburger-stempel.

Tip:

Wil je het graag in grote hoeveelheden maken, dan kun je ze ook in een grillworstdarm opstoppen, aanvriezen en daarna op de snijmachine snijden.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014