



VERNIEUWENDE HARTIGE HAPJES

MET VERFIJNDE SMAKEN



Borrelsnacks met vernieuwende smaken



✦ CROQUETTE SLIDERS ✦



Verras je gasten met heerlijke hartige brioche sliders. Voor de lunch, borrel, starter of een high beer/ tea. Maak deze met de Mini Kroketjes Beef Chorizo, Chicken Tom Kha Kai en Spinach-Cheese. Elke smaak een andere sensatie!

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Mini Kroketjes Beef Chorizo
- 3 Party Bites Mini Kroketjes Chicken Tom Kha Kai
- 3 Party Bites Mini Kroketjes Spinach-Cheese
- 9 mini brioche buns
- 60g tomatensalsa
- 3 gesneden ingelegde uien
- 10g rucola
- 45g sriracha-mayo
- 30g gebakken shiitake
- Chiliringen
- 3 blaadjes suikersla
- 45g rozemarijnmayo
- 10g veldsla
- 15g olijven



BEREIDINGSWIJZE:

1. Snij de buns horizontaal doormidden.
2. Frituur de Mini Kroketjes 3-4 minuten op 175 graden.
 - a. 3x slider Beef Chorizo
 - Besmeer de 3 buns met tomatensalsa.
 - Leg de rucola en de ingelegde ui erop.
 - Leg de kroketjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een ingelegde ui door de bun.
 - b. 3x slider Chicken Tom Kha Kai
 - Besmeer de 3 buns met sriracha mayo.
 - Leg de suikersla en de chiliringen erop.
 - Leg de kroketjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een chiliring door de bun.
 - c. 3x slider Spinach-Cheese
 - Besmeer de 3 buns met rozemarijnmayo.
 - Leg de veldsla en de olijven erop.
 - Leg de kroketjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een olijf door de bun.
3. Serveer ze op een mooie houten plank.



Party Bites
The Tapas Factory BV, Veilingweg 42, 3034 KB Rotterdam
Mail info@partybite.nl Web partybite.nl



Party Bites worden geproduceerd door
The Tapas Factory BV, onderdeel van Royal Smilde

Geef jouw menukaart een twist!

