

BURGER TRENDGIDS



6 BURGER TRENDS
OM NIET TE MISSEN!

GEZONDER FASTFOOD
5 TIPS

HET GEHEIM ACHTER
EEN PERFECTE HAMBURGER

VERRASSENDE BURGERS:
EXPERIMENTEER MET
SMAAK & TEXTUUR

VERGROOT JOUW
HAMBURGER MARGES

FOODPAIRING
BURGERS & BIER

TAKE AWAY
TIPS & CHECKLIST

10X
BURGER
RECEPTEN



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.



BURGER TRENDGIDS

TRENDS, TIPS EN RECEPTEN

De hamburger is en blijft geliefd, zelfs in tijden waarin mensen minder vlees eten. Sterker nog, de hamburger heeft zich ontwikkeld van snelle hap naar winstgevende delicatessie waarmee jij als chef of ondernemer alle kanten op kunt. Als marktleider van luxe hamburger buns vinden wij het bij Pastridor vanzelfsprekend om jou en je team te inspireren met deze Burger Trendgids, vol tips, trends en vooral veel lekkere recepten. Veel leesplezier!

6 BURGER TRENDS OM NIET TE MISSEN!

#1 Aandacht voor kwaliteit

Burgers zijn niet langer synoniem aan junkfood. Jouw gasten verwachten kwalitatieve burgers met premium buns.

#2 Bier & Burgers

Gerechten combineren met bier is hip. Verras jouw gasten met een hamburger bun gebakken in bier, een saus met hopsmaak, of serveer er een speciaal biertje bij voor de complete beleving.

#3 Wereldburgers

We reizen de wereld rond en nemen wereldsmaken in ons hart mee terug. Streetfood blijft daarom razend populair en voor de wereldkeuken kun je inmiddels overal terecht. Ook burgerrecepten worden steeds internationaler. Experimenteer met smaken, texturen en specerijen.



#4 Ontbijt Burger

Een Amerikaanse klassieker die nu ook in Europa in trek is: de Ontbijt Burger. Deze klassieker bestaat uit ei, kaas en spek op een [Brioche Hamburger Bun](#).

#5 Smash Burger

De smash burger is een echte hit onder burgerliefhebbers. Deze hamburgers worden tijdens het bakken op de bakplaat geplet, waardoor ze binnen een paar minuten klaar zijn en een heerlijk krokante rand krijgen.

#6 Goed voor jou en de planeet

Inmiddels kunnen hamburgers naast lekker ook gezond zijn. De vraag naar vegetarische en vegan opties groeit. Denk daarom ook eens aan avocadoburgers of bietenburgers. Gezonder voor jouw gasten en de planeet!



‘Burgers als
gezond alternatief’

GEZONDER FASTFOOD? 5 TIPS

Het ongezonde imago van fastfood is aan het veranderen. Fastfood heeft allure gekregen, en de vraag naar gezondere opties groeit. Als horecaondernemer kan je hiervan profiteren door je menu een frisse en voedzame twist te geven. Met kleine, doordachte aanpassingen voldoe je aan de veranderende vraag van je gasten en geef je jouw menukaart een moderne upgrade. Ontdek hoe je met creatieve keuzes en innovatieve producten fastfood aantrekkelijk én gezonder maakt!



#1 Plantaardig en eiwitrijk

Plantaardig en eiwitrijk eten wordt steeds populairder vanwege de gezondheidsvoordelen en de groeiende vraag naar alternatieven voor dierlijke producten. Voor horecaondernemers, met name in de fastfoodsector, biedt dit een geweldige kans om een breder publiek aan te spreken, van vegetariërs en veganisten tot flexitariërs en gezondheidsbewuste klanten. Voeg burgers van linzen, zwarte bonen of plantaardig gehakt of kip toe aan je menu als vervanger voor de klassieke rundsburger. Serveer ze op een [Gourmet Hamburger Bun](#) voor een premium uitstraling en unieke smaaksensatie.



#2 Boost met verse toppings en groenten

Groenten zijn rijk aan vitamines, mineralen en antioxidanten en laag in calorieën. Door verse, kleurrijke groenten toe te voegen, geef je jouw fastfood gerechten direct een gezonde boost. Denk aan avocado, gegrilde groentes, ingelegde rode ui of een knapperige slawrap. Vervang friet door gezondere alternatieven zoals zoete aardappelfriet of knapperige groentewafels. Combineer dit met een luxe bun voor een maaltijd die zowel voedzaam als Instagram-waardig is.

#3 Kies gezondere sauzen en spreads

Sauzen dragen snel bij aan een ongezonder fastfood broodje. Kies voor sauzen met minder suiker en vet of plantaardige sauzen met extra eiwitten. Denk aan huisgemaakte hummus, tomatensalsa, eiwitrijke vegan avocadomayonaise of yoghurt- of tahindressings in plaats van mayonaise. Deze spreads zorgen voor een lichtere, maar smaakvolle traktatie.

#4 Upgrade je brood

Fastfood bestaat vaak voor een groot deel uit brood, zoals bij hamburgers, pitabroodjes en wraps. Door consumenten een variatie van gezonde en lekkere broodsoorten aan te bieden, speel je in op de behoefte om bewust en meer vezels te eten. Verras je gasten met een ruime keuze aan gezonder brood met meer vezels, volkoren, pitten en zaden en minder zout. Vervang een pita bijvoorbeeld voor een [Naanta Pocket Bread](#) met 3% vezels of switch een Panini door [Slim Oat Bread](#), met haver, 10% meer vezels en minder zout.

#5 Kleine porties, grote impact

Het aanbieden van kleinere porties is een slimme manier om gezondere fastfoodopties te bieden, zonder in te leveren op smaak en beleving. Mini-gerechten zijn perfect voor de bewuste consument. Denk aan sliders, mini-hotdogs, wraps of mini hamburgers. Serveer ze als kleine hapjes of shared dining opties, zodat gasten verschillende smaken kunnen proberen en niets hoeven te missen. Klein, maar fijn!

**Shared
dining.**
Klein, maar
fijn!



HET GEHEIM ACHTER **EEN PERFECTE HAMBURGER**

Als je een hamburger bereidt, is de perfecte samenstelling van belang. Hoewel het eenvoudig lijkt, is het de nuance die resulteert in een perfecte hamburger. Er is veel discussie over het maken van de perfecte hamburger. Sommigen zweren bij een pikante saus, anderen bij onion rings of ei. Maar in de dagelijkse realiteit hangt het succes van je burger ook af van de volgorde van de ingrediënten, of beter gezegd: de architectuur van de hamburger. Elk ingrediënt heeft een specifieke rol en het is de volgorde die het verschil maakt.



Steenoven
gebakken
hamburger
buns

DE OPBOUW VOOR EEN PERFECTE HAMBURGER

#1 De hamburger bun

We beginnen natuurlijk met het hamburgerbroodje, de bun. De onderste en de bovenste helft van de burger, die we het liefst licht geroosterd zien. Dat geeft hem net dat tikje meer smaak én zo lijkt hij vers uit de oven te komen. Brood is de basis; het speelt een belangrijke rol in het bepalen van de textuur en de visuele indruk van je burger.

#2 De perfecte hamburgersaus

Dan komt de saus die je op de onderste en bovenste broodjes smeert. De saus geeft smaak, maar speelt ook een belangrijke rol om de toppings en groenten op hun plaats te houden. Het hoeft niet altijd de klassieke ketchup te zijn. Serveer jouw Gourmet Burger bijvoorbeeld eens met roomsaus of mayonaise gemixt met kruiden, curry of citroensap en creëer een verrassende mix van smaken.

#3 De burger, het hart van je hamburger

Het midden, de burger, wordt ook wel de "patty" genoemd. Dit is het hart van de burger; het geeft de substantie. Hier is variatie belangrijk, zodat je voor ieder wat wils biedt. Kies uit rundvlees, kip, vis, vegetarische of zelfs een veganistisch alternatief.

#4 Onmisbaar : garnituur

Extra garnituren zorgen ervoor dat jouw hamburger pas echt af is. Ga voor klassieke toevoegingen zoals kaas, sla, augurk, tomaat, bacon of ui. Of experimenteer met verrassende mixen van pittig en fruitig, of knapperig en zacht.



VERRASSENDE BURGERS: **EXPERIMENTEER MET SMAAK & TEXTUUR**

De klassieke hamburger blijft populair, maar de vraag naar unieke gerechten en vernieuwing groeit. Jouw gasten kiezen graag voor nieuwe smaken, verrassende texturen en creatieve combinaties. Speel in op deze trend door jouw klassieke burger naar een hoger niveau te tillen. Door te spelen met smaken en textuur kun je jouw gasten iets bieden dat ze nergens anders kunnen vinden. We geven je graag 4 tips!

Verras jouw
gasten met
nieuwe smaken
en texturen



1 SMAAKBALANS

De perfecte burger draait om een evenwicht tussen verschillende smaken en texturen:

- **Zoet:** Voeg zoete toppings als gekarameliseerde ui, een fruitige chutney of honing mosterd dressing toe aan jouw burger. Ook voor de bun kan je kiezen voor een zoetere variant, zoals de [Pastridor Potato Hamburger Bun](#). Dankzij de subtiel zoete, boterachtige smaak komen alle smaken beter tot hun recht.
- **Zout:** Balanceer het zoet met hartige smaken als spek, pittige kazen of een smaakvolle mayonaise met een twist. Serveer op de Pepper Hamburger Bun om pittige en zoute elementen te accentueren.



- **Knapperig:** Werk met verse toppings zoals rucola, gegrilde paprika, of een knapperige koolslaw. Of kies een bun met crunchy topping, zoals de Multiseed Hamburger Bun
- **Fris:** Sluit af met iets fris, zoals ingelegde groenten of een yoghurtdressing. De Skeyr Hamburger Bun geeft een Scandinavische touch en past perfect bij lichtere ingrediënten.

2 LAAT JE INSPIREREN DOOR WERELDSE SMAKEN

Moderne consumenten zijn nieuwsgierig naar wereldse gerechten. Internationale smaken bieden een eindeloze bron van inspiratie, ook voor jouw burgers:



- **Asian Fusion:** Kimchi, wasabi-mayo en een soja-glazuur voor een pittige en umami-rijke ervaring. Combineer dit met de Scandinavische Skeyr Hamburger Bun voor een unieke twist aan smaken.
- **Midden-Oosters:** Falafelburger met yoghurtdressing en aubergineburgers met ras el hanout voor een plantaardige optie. Voeg extra textuur toe met de Multiseed Hamburger Bun met unieke topping.
- **Latin flair:** Een rundvleesburger met avocado, zwarte bonenspread en een pittige salsa. Breng deze smaken samen op de zachte basis van een Potato Hamburger Bun.



- **Luxe sauzen:** Laat je creativiteit de vrije loop met sauzen zoals truffelmayonaise, tzatziki, basilicumpesto, citroenkappertjesdressing of een huisgemaakte chipotle-aioli voor een exclusieve smaakbeleving.

- **Unieke kazen:** Verras gasten met een onverwachte kaassoort zoals blauwe kaas, halloumi, of zelfs een gesmolten brie als topping. Dit geeft een rijke, romige textuur die je klanten niet snel vergeten.

Combineer met een zoet element zoals vijgenjam voor een perfecte smaakbalans.

- **Knapperige bite:** Voeg een krokante laag toe met geroosterde noten, tempura-uitjes, of zoete aardappelchips. Gepekeld groenten zoals rode ui of augurk geven een frisse en knapperige bite.

4 GEBRUIK PREMIUM HAMBURGER BUNS

Wist je dat 69% van de burger uit de bun bestaat? Het geheim van een goede burger begint daarom bij het broodje. Bij Pastridor gebruiken we vernieuwende ingrediënten en toppings om burgers écht speciaal te maken. Zo hebben onze buns een unieke textuur en smaak door ingrediënten als brioche, desem, aardappelvlokken, skyr, tarwe en spannende toppings als chilipeper, peper, lijnzaad, sesamzaad, haver en maïsvlokken. Verras bijvoorbeeld met:



Een mooie, premium bun met topping van zwarte zaadjes. Voegt direct wat extra pit toe aan spicy burgers of Mexicaanse combinaties.



Een premium bun verrijkt met Skyr voor een eiwitrijk en romig karakter. Ideaal voor een Scandinavische twist bij vis- en vegetarische burgers.



Een crispy, luxe bun met een topping van zwart sesamzaad en gierst. Een voedzamere keuze, perfect voor bewuste eters.

BURGER FEITJES OM VAN TE SMULLEN



3 op 5

consumenten verwacht een Gourmet Bun wanneer ze een hamburger bestellen in een pub of restaurant.

84%

vindt een broodje
van **topkwaliteit**
een belangrijke
eigenschap van
een gourmet
burger.



69%

van een
burger bestaat uit bun.

BRUNCH BURGERS: DE STER VAN JOUW MENUKAART

Brunchen is de afgelopen jaren uitgegroeid tot een vaste waarde in de horeca en blijft populair, vooral in het lente- en zomerseizoen. Brunch burgers zijn dé trend van dit voorjaar. Ze zijn veelzijdig, Instagrammable en passen perfect in de vraag naar gerechten die de grens tussen zoet en hartig doorbreken. Of je nu eigenaar bent van een broodjeszaak of een all-day breakfast-concept hebt, een goed doordachte brunch burger kan jouw menukaart naar een hoger niveau tillen. Deze 9 tips zorgen ervoor dat jouw brunch burgers onweerstaanbaar zijn.

#1 Verwen met luxe ingrediënten

Gasten zijn tijdens de brunch steeds vaker op zoek naar dat beetje extra. Door luxe ingrediënten toe te voegen, zoals truffelmayonaise, wagyu burgers of surf & turf, geef je je burgers een verfijnde uitstraling. Luxe verkoopt, zeker als het met smaak wordt gebracht. Denk naast ingrediënten daarom ook aan een luxe hamburger bun waarmee je je brunch burger gelijk naar een hoger niveau tilt.



Bekijk ons gehele aanbod aan premium Chef's Pride Hamburger Buns!

KLIK HIER

#2 Een smaakvol karakter

Geef je brunch burgers een verfrissende uitstraling en smaak met buns die zijn verrijkt met unieke smaken, zoals bijvoorbeeld kurkuma in onze [Pastridor Potato Hamburger Bun](#). De subtiele zoetheid van deze bun biedt een perfecte basis voor een combinatie met hartige ingrediënten. Denk aan een sappige kipburger, gegrilde halloumi of een kruidige falafelpatty. Werk het geheel af met frisse toppings zoals een yoghurtsaus met munt of een pittige mango-chutney om de kurkuma-smaak subtiel te benadrukken. Het resultaat is een burger met een smaakvol karakter en een onweerstaanbare balans tussen zoet en hartig die je gasten zal verrassen.



#3 Van zacht naar knapperig

Voor de ultieme brunch burger is textuur minstens zo belangrijk als smaak. Kies voor buns die licht en luchtig zijn van binnen en knapperig van buiten. Onze [Multiseed Hamburger Bun](#) is het ideale voorbeeld hiervan: een crispy, luxe bun van zacht deeg, bekroond met een topping van zwarte sesamzaadjes en gierst voor de perfecte crunch. Maak het gerecht compleet met crispy topping op de burger zoals gefrituurde uitjes en serveer eenvoudig een mondgevoel van zacht naar knapperig.



#4 De ultieme 'oppepper'-burger

Af en toe is er niets beter dan een stevige, troostrijke brunch burger. Kies voor een robuuste samenstelling met ingrediënten zoals een sappige burger, gebakken ei, bacon en een rijke saus. Dit type burger spreekt niet alleen de nachtblakers aan, maar ook gasten die op zoek zijn naar een hartige start van hun dag.

Burgerbun tip!

Neem bijvoorbeeld onze Pepper Hamburger Bun: het perfecte canvas voor vele uiteenlopende burgerrecepten. Meer weten?



[KLIK HIER](#)

#5 Flexibele opties voor iedereen

Brunch burgers zijn ideaal om te voldoen aan verschillende dieetwensen van je gasten. Denk daarom ook aan vega(n) opties op je menukaart en aan lactose- of glutenvrije hamburger buns. Zo is er voor iedereen een smakelijke keuze.



#6 Up-selling met bijgerechten

Wil je meer omzet genereren? Combineer je brunch burgers met aantrekkelijke bijgerechten zoals zoete aardappelfriet, knapperige uienringen of een frisse salade. Laat gasten hun eigen 'brunch platter' samenstellen voor een compleet en luxe gevoel.





#7 Be Instagrammable

Een brunch burger moet er niet alleen lekker uitzien, maar ook uitnodigen tot het maken van een Instagram story. Kies voor kleurrijke toppings zoals verse sla of een mix van groenten, of kies voor een premium hamburger bun die luxe uitstraalt. Serveer je burger op een houten plank of in een opvallende serveerschaal om dat extra wauw-effect te creëren.

*‘Brunch burgers
zijn dé manier
om indruk te maken
op jouw gasten!’*

#8 Exclusief: Signature burgers

Maak je menu onderscheidend door een unieke brunch burger te creëren die nergens anders te vinden is. Denk aan een speciaal broodje, zoals een [Multiseed Breakfast Burger](#), een verrassende saus of een thema zoals ‘de lenteburger’. Dit soort exclusieve creaties trekken de aandacht van nieuwe en terugkerende gasten.

#9 Multi-inzetbare verrassing

Brunch burgers zijn flexibel en kunnen op elk moment van de dag geserveerd worden. Zet ze in als lunchspecial, als late-night snack of als onderdeel van een luxe brunch. Dit vergroot niet alleen je afzetmomenten, maar biedt ook mogelijkheden voor creatieve varianten op verschillende tijden.



Brunch tip!

Met deze Skyr Hamburger Bun met gegaarde zalm, ei en crème fraîche scoor je gegarandeerd!

KLIK HIER



SHARED DINING: GEÏNSPIREERD DOOR FAST- & STREETFOOD TRENDS

Shared dining wint snel aan populariteit in de horeca. Het concept draait om meer dan alleen eten; het is een sociale ervaring. Van kleine hapjes op een plank tot gerechten die samen aan tafel worden gedeeld, shared dining biedt jouw gasten een informele en gezellige setting om te genieten van verschillende smaken en gerechten. Maar hoe speel je in op de groeiende vraag naar fastfood en streetfood in deze shared dining ervaring? We vertellen je graag hoe jij met creativiteit en slimme presentatie je menu transformeert tot een shared dining-sensatie!

1 SHARED DINING IN STREETFOOD-STYLE

Streetfood is de perfecte inspiratiebron voor een shared dining menu. Streetfood staat bekend om zijn toegankelijkheid, diversiteit en rijke smaken, vaak geïnspireerd door keukens van over de hele wereld. Het concept van streetfood ontstond als snelle, betaalbare gerechten die rechtstreeks op straat werden verkocht. Denk aan mini hamburgers, brood met dip, hotdogs en falafel wraps. De informele en creatieve aard van streetfood sluit naadloos aan bij de sociale eetervaring van shared dining.



2 DE KRACHT VAN KLEINE PORTIES

Shared dining vraagt om gerechten die eenvoudig te delen zijn. Door een veelzijdig menu met diverse hapjes aan te bieden, is er veel ruimte voor creativiteit.



Experimenteer met verschillende broodsoorten zoals [Mini Hamburger broodjes](#), Mini Naanta Pocket Breads of [Viking Bread](#) bites. Serveer verrassende smaken en combinaties, zoals pulled pork, falafel, gegrilde groente, zalm of pittige kip. Zo zit er altijd voor iedereen iets lekkers bij!

3 FASTFOOD: ETEN DAT SNEL OP TAFEL STAAT

Shared dining vraagt om een snelle keuken, voor een goede doorloop en tevreden gasten. Kies producten die gemakkelijk te bereiden en samen te stellen zijn. Denk aan Hamburger Buns die al voorgesneden zijn en broodjes die je enkel ontdooit of kort grilt. Flexibele opties zoals Mini Hamburger Broodjes en Viking Bread helpen je om gerechten snel te serveren zonder in te leveren op kwaliteit. Er valt eindeloos mee te combineren, waardoor je met weinig ingrediënten toch een veelzijdig menu kunt vullen.

4 GEBRUIK THEMA'S

Maak jouw shared dining menu nog aantrekkelijker door verrassende thema's te kiezen. Denk aan een wereldreis waarbij je gerechten uit verschillende wereldkeukens presenteert, zoals Aziatische dumplings, Mexicaanse mini-taco's en Mediterrane Naanta-hapjes. Serveer een streetfood festival waarbij je mini hamburgers combineert met hotdogs en frietjes met een variatie aan sauzen en toppings. Daarnaast kan je ook kiezen voor een klassieke thema-verdeling zoals vegetarisch, vis of vlees, of een klassieke en premium shared dining plank.

5 CREATIEVE PRESENTATIE

Een aantrekkelijke presentatie maakt de shared dining-ervaring compleet. Speel in op het thema van streetfood of fastfood en breng het verhaal van shared dining tot leven. Serveer mini hamburgers in kleurrijke plastic bakjes, zoals je ze bij een foodtruck zou tegenkomen. Brood met dips kun je presenteren op mooie houten planken of een grote oosterse schaal met verschillende kleine sausbakjes. Zo geef je de eetervaring een extra dimensie en voeg je een unieke twist toe aan je menu.

6 MAKKELIJK TE ETEN

Shared dining en streetfood moeten vooral handzaam en gemakkelijk te eten zijn. Zorg voor makkelijke gerechten die jouw gasten zonder bestek kunnen delen. Denk aan mini hamburgers met een prikker erin of voeg streetfood-vloeipapier toe met jouw branding erop om gerechten bij elkaar te houden.



VERGROOT JOUW HAMBURGER MARGES

Hamburgers zijn al jarenlang een favoriet in de horeca en onmisbaar op jouw menu. Maar hoe zorg je ervoor dat je met elk broodje meer winst maakt? Met een paar slimme strategieën kun je je marges aanzienlijk vergroten, of je nu werkt met take-away, delivery of sit-in. In deze blog delen we 6 tips om jouw hamburgeraanbod winstgevender te maken, zonder concessies te doen aan kwaliteit

#1 Kies voor unieke en premium buns

Met de hoge concurrentie op burgers, biedt een standaard hamburgerbroodje weinig onderscheidend vermogen. Luxe broodjes, zoals de Chef's Pride Hamburger Buns, voegen niet alleen smaak, maar ook uitstraling toe en gasten zijn bereid meer te betalen voor een premium ervaring.

#2 Doe aan up- en cross selling

Maak gebruik van slimme verkooptechnieken om de besteding van jouw gasten te verhogen. Stimuleer up-selling door bijvoorbeeld een upgrade van de bun met een Skeyr Hamburger Bun of een extra topping voor een kleine meerprijs. Zorg voor cross-selling door menu's aan te bieden, zoals een burger, drankje en friet in één pakket.

#3 Optimaliseer voor take-away en delivery

De presentatie en kwaliteit van je burgers moeten ook buiten jouw zaak goed zijn. Investeer in stijlvolle verpakkingen die jouw imago versterken. Voorkom dat het vocht van sla en tomaten in de bun trekt door de bun in te smeren met een spread op oliebasis zoals mayonaise of roomkaas.

Ook handig:

Broodjes die stevig blijven bij bezorging, zoals een Rustic Hamburger Bun. Zo blijft je burger er top uitzien, ook na levering.

Luxe buns
voegen smaak
& uitstraling
toe



#4 Slim inkopen en voorraadbeheer

Een efficiënte inkoopstrategie is misschien wel het belangrijkste om kosten te drukken. Begin met het kiezen van een passende leverancier. Het is vaak voordeliger om een breed assortiment bij één leverancier in te kopen. Voorkom daarnaast verspilling door te werken met producten die je in meerdere gerechten kan verwerken en die een lange houdbaarheid hebben, bijvoorbeeld met ingevroren bake-off buns. Dit minimaliseert afval en maximaliseert marge.



‘Blijf verrassen met
**een unieke burger
van de maand
op je menu.**

#5 Zorg voor een sterke merkbeleving

Een premium burger vraagt om een premium beleving. Dit bereik je direct met een aantrekkelijke presentatie. Serveer de luxe burgers in je restaurant op een stijlvolle wijze en verpak ze voor take-away met verpakkingsmateriaal dat bij jouw merk past en de kwaliteit van het broodje behoudt.



#6 Creëer wisselende burgers per seizoen

Introduceer seizoensgebonden specials of een unieke burger van de maand. Bijvoorbeeld een Multiseed herfstburger met pompoenchutney, of een spicy chicken burger op een Pepper Hamburger Bun. Wissel regelmatig om nieuwe gasten te trekken en bestaande gasten te blijven verrassen, zodat ze terugkomen.

HOE KIES JE DE PERFECTE HAMBURGER BUN?



In 6 stappen het beste hamburger broodje voor jouw menu kiezen!

Wist je dat 69% van een hamburger uit de bun bestaat? Daarmee vormt het niet alleen de basis, maar ook het canvas voor een geweldige smaakbeleving. Een hamburger is namelijk zo goed als het broodje waarop hij geserveerd wordt. De smaak, uitstraling en beleving worden versterkt als je de juiste bun kiest. Maar hoe kies je als horecaondernemer of chef uit het brede aanbod de perfecte bun voor jouw menu? Dit stappenplan helpt je om een weloverwogen keuze te maken, zodat jij indruk maakt en de klanttevredenheid in jouw zaak verhoogt!

Stap 1: een basis hamburger broodje dat overal bij past

Een broodje dat niet kan missen op jouw menu is een klassieke hamburger bun. Met een simpele basis kan je eindeloos variëren en de lekkerste burgers op tafel toveren. Denk aan:



Brioche Hamburger Bun:

Voor een luxe touch dankzij de zachte, lichtzoete smaak. Perfect bij zowel vlees als Vega-burgers.



Sesam Hamburger Bun:

Tijdloos en geliefd bij een breed publiek. Ideaal voor traditionele en basic hamburgers.



Potato Hamburger Bun:

Dankzij de de subtiel zoete, boterachtige smaak, het zijdezachte mondgevoel, en de premium ingrediënten en uitstraling, komen smaken beter tot hun recht. Uitstekend voor all-round gebruik.

Stap 2: een verrassend hamburger broodje om je te onderscheiden

De beste manier om je te onderscheiden van je concurrenten doe je met een uniek gerecht op je menu. Upgrade de klassieke hamburger met een bun met unieke smaak en looks. Verras je gasten met:



Pepper Hamburger Bun:

Mooie, premium bun met topping van zwarte zaadjes. Voegt direct wat extra pit toe aan spicy burgers of Mexicaanse combinaties.



Skyr Hamburger Bun:

Een premium bun verrijkt met Skyr voor een eiwitrijk karakter. Ideaal voor een Scandinavische twist bij vis- en vegetarische burgers.



Multiseed Hamburger Bun:

Een crispy, luxe bun met een topping van zwart sesamzaad en gierst. Een voedzamere keuze, perfect voor bewuste eters.

Stap 3: stem een hamburger bun af op je ingrediënten

Verschillende combinaties zorgen voor verrassende burgers. De sleutel tot succes zit hem in de perfecte balans. Niet elk broodje past bij elk type burger. Kies je bun op basis van de ingrediënten die je serveert:



Vlees:

Een Brioche Hamburger Bun past perfect bij de rijke smaak van rundvlees. Ga je voor spicy? Dan is de Pepper Hamburger Bun een aanrader.



Visburgers:

Een lichte Skyr Hamburger Bun of Potato Hamburger Bun zorgt dat de delicate smaak van vis niet wordt overheerst, maar perfect in balans blijft.



Vega/Vegan:

De Pretzel Sesam Hamburger Bun biedt een unieke smaaksensatie bij plantaardige ingrediënten.

Ontdek al onze unieke hamburger buns online op [pastridor.com](https://www.pastridor.com)

KLIK HIER



Stap 4: houd rekening met je gasten

Uiteindelijk zijn het de gasten die bepalen wat ze graag eten. Het is daarom belangrijk dat je weet wie jouw gasten zijn en welke hamburgers zij graag eten. We onderscheiden twee type eters:

Traditionele eters: Deze gasten houden van ultieme klassiekers, zoals sesam en brioche hamburger buns. Traditionele buns die het altijd goed doen op je menu.

Avontuurlijke eters: Deze gasten zoeken iets nieuwe en spannende smaken, zoals een broodje met zaden of een Pepper Bun.

Stap 5: stem de bun af op je concept

Het concept van je zaak speelt een cruciale rol bij de keuze van je broodjes. Kies hamburger buns die de beleving van jouw gerechten aanvullen:

Fastfood: Fastfood moet vooral handzaam en gemakkelijk te eten zijn. Kies een makkelijk hanteerbaar broodje zoals de Potato Hamburger Bun of Sesam Hamburger Bun.



Fusion: Verras jouw gasten met creatieve buns om de mix aan smaken van fusion te versterken. Zoals de Skyr Hamburger Bun of een topped hamburger bun met zaden en pitten.

Foodtruck: Zorg voor veelzijdigheid met broodjes die geschikt zijn voor meerdere gerechten of shared dining. Zoals Mini Hamburger Buns of de veelzijdige Potato Hamburger Bun.

Italiaans of Mediterraan: Combineer burgerrecepten eens met iets anders dan een bun, zoals Naanta Pocket Bread voor een unieke twist.

Stap 6: test en experimenteer

Heb je een selectie gemaakt voor jouw hamburger buns? Proef en test dan de verschillende combinaties! Laat zowel je gasten als personeel verschillende hamburger buns proberen en vraag om feedback. Dit is waardevolle informatie die je kan gebruiken om je menu naar een hoger niveau te tillen.

Tip!

Beloon je gasten voor het geven van tips en feedback. Dit verhoogt de bereidheid van je gasten om hun mening te delen.



MEER MARGE MET LUXE HAMBURGER BUNS

Een rendabele burger op je menu betekent niet dat je direct moet minderen in hoeveelheden. Zo kan je bijvoorbeeld met een luxere bun je omzet direct verhogen. Een Gourmet Burger heeft een luxere uitstraling en hogere kwaliteit, waardoor de verkoopprijs verhoogd kan worden met €1, terwijl je voor de luxere bun maar een meerkost van €0,04 hebt. Dit zorgt direct voor een extra marge van 30%.



CLASSIC SESAM
HAMBURGER BUN

advies verkoopprijs:	€ 6,50
foodcost details:	€ 3,30
marge:	€ 3,20



PREMIUM PEPPER
HAMBURGER BUN

advies verkoopprijs:	€ 7,50
foodcost details:	€ 3,34
marge:	€ 4,16

+30%
MEER MARGE

Bereken jouw
marge in de
foodcost calculator

[KLIK HIER](#)



FOODPAIRING **BURGERS & BIER**

Mix &
match

Bier en burgers zijn een ultieme favoriet voor foodpairing. Met het brede assortiment aan speciaalbieren kan je eindeloos experimenteren met smaakprofielen. We geven je een aantal smaaktips:



WORTELBURGER & BLOND BIER

Blond bier heeft een mooie smaakbalans, zonder overheersend te zijn. Dankzij het frisse en milde karakter past het perfect bij hamburgers met veel groente zoals de rustieke wortelburger.



WAGYU BEEFBURGER & DUBBEL

Dankzij het rijke karakter van dit bier combineert het goed met stevigere burgers met uitgesproken smaken. In een dubbel zitten vaak tonen van specerijen, een goede match met de double smash rundsburger met kruidige rode en groene relish.



JAPANESE STIJL BURGER & IPA

Een IPA heeft meer hoparoma's, waardoor deze lekker matcht met kruidige gerechten vol smaaksensaties, zoals deze hamburger in Japanse stijl met Japanse mayonaise en tonkatsusaus.



FASTFOOD TIPS VAN ONZE CHEF MONIQUE

[Klik hier](#)
voor meer
keuken-
hacks!

#1 Efficiëntie is key

Kies voor broodjes die snel te bereiden zijn, zoals voorgesneden buns of broodjes die je in 2 minuten grilt.

#2 Snelheid & variatie

Combineer snelheid met variatie: een klassieke Brioche Bun als basis en luxe specials zoals Pretzel of Pepper Hamburger Buns voor extra aantrekkingskracht én hogere verkoopwaarde.

#3 High-Speed Oven

Bouw hamburgers compleet op, zonder salade en bak ze in minder dan 1 minuut in de oven af.

#4 Gezonder aanbod

Speel in op de gezondheidstrend met broodjes met meer vezels en minder zout. Zoals Naanta Pocket Bread of Slim Oat Bread als vervanger voor een panini.

#5 Knapperige bun

Grill de binnenzijden van jouw buns kort op een contactgrill voor een lekker knapperige bite.

#6 Voorkom vocht

Voorkom dat er vocht in de buns trekt door een saus op oliebasis op beide zijden te smeren.





CHECKLIST

DELIVERY PROOF BURGERS

De hamburger is een van de meest populaire afhaalgerechten! Test dus of de hamburgers op jouw menu delivery-proof zijn. Je wilt uiteraard dat ze warm en met een knapperige bun aankomen bij jouw klant!

BEPAAAL JE IDEALE TAKE AWAY HAMBURGER

- ☐ **Houd er rekening mee dat gerechten ongeveer 15 minuten onderweg zijn.** Bekijk welke hamburgers kwaliteit behouden in die 15 minuten.
- ☐ **Gebruik warme toppings** zoals bacon, kaassaus en barbecuesaus om de burger warm te houden.
- ☐ **Vervang ingrediënten** die aan textuur verliezen.
- ☐ **Downsize je huidige menukaart** voor minder voorraad en een efficiëntere werkwijze. Ga voor maximaal 15 tot 20 menu items.
- ☐ **Kies voor efficiënte burgers** die je ook op piekmomenten kwalitatief en snel kan bereiden, of waarbij je veel elementen al kan voorbereiden.
- ☐ **Ga voor Gourmet burgers met een goede marge,** waarbij je in de berekening ook de verpakings- en delivery kosten meeneemt.

GEBRUIK SLIMME TRUCJES OM DE KWALITEIT VAN JE BURGERS TE WAARBORGEN

- ☐ **Toast de bun van je burger aan de binnenzijden.** Zo vermijd je dat je broodjes nat en zacht worden bij bezorging.
- ☐ **Breng op de getoaste kant een laagje saus op oliebasis aan:** dit zorgt voor een extra isolatielaagje zodat de bun niet nat wordt.
- ☐ **Zorg voor een absorptie laagje** tussen het warme vlees en het broodje. Een originele oplossing is om een gefrituurde maistortilla te gebruiken als topping. Niet enkel lekker knapperig, maar neemt ook vocht op!
- ☐ **Build your own delivery:** verpak de verschillende elementen los in, zodat de klant thuis de burger in elkaar kan zetten.

MAAK JE HAMBURGER MENU AANTREKKELIJK

- **Zorg voor fotografie waar je honger van krijgt!**
Zo verkoop je online jouw burgers extra snel.
- **Zorg voor een omschrijving om van te smullen.**
Leef je creatief uit en gebruik termen als 'home made' of 'rustieke gourmet bun'.
- **Bepaal de volgorde van je aanbod.** Je best verkopende en aanbevolen burgers zet je bovenaan de pagina - klaar om met één enkele klik te bestellen.

VERGEET JE UPSELLING NIET!

- **Bied gratis verzending** of een extraatje aan boven een bepaald bedrag.
- **Zorg voor lekkere bijgerechten & add-ons.** Zo kunnen gasten hun burger aanvullen met frietjes, een saus of extra toppings zoals avocado en kaas!
- **Zorg voor nagerechten** of drankjes met goede marges.
- **Geef een kortingscode** voor de volgende bestelling.



SLIM VERPAKKEN MUST DO'S

Niet elk gerecht is geschikt voor bezorging. Je moet er rekening mee houden dat jouw hamburger zo'n 15 minuten onderweg is. Maar hoe zorg je ervoor dat jouw burgers hun visuele kwaliteit, smaak en temperatuur niet verliezen?

Bij bezorging is vooral het verpakkingsmateriaal erg belangrijk. Niet alleen is het een visitekaartje voor je branding en product, ook zorgt het voor kwaliteitsbehoud van je gerechten. De bezorgstraal kun je vergroten door slim verpakkingsmateriaal en warmhoudmateriaal.



VERDIEP JE IN VERPAKKINGSMATERIAAL



Direct aan de slag: Om direct aan de slag te gaan kan je gebruik maken van materialen uit eigen keuken: bakpapier met aluminiumfolie ertussen bijvoorbeeld.



Denk goed na over het verpakkingsmateriaal:

- Om de bezorgstraal nog verder te vergroten heb je slimme verpakkingsmaterialen om de kwaliteit optimaal te behouden. Voor hamburgers kan je vetvrij waxpapier gebruiken.
- Onthoud dat in een afgesloten plastic verpakking een warm gerecht zorgt voor condensatie en waterdruppels aan de onderkant van het dekseltje. Dat is bij bepaalde gerechten niet zo erg, maar zorgt bij krokante of knapperige gerechten voor problemen. Zo riskeer je dat het hamburgerbroodje zompig kan worden. Gebruik voor je hamburger het liefst een kartonnen burgerbakje.



Kies voor een mooie verpakking: Een verpakking is de ideale manier om jouw merk te laten zien en het product aantrekkelijker te maken. Kleef bijvoorbeeld een sticker met je logo op de verpakking of gebruik verpakkingsmateriaal met jouw huisstijl erop.



Stem je verpakking af op de grootte van je gerecht: Zorg dat de hamburger precies in de verpakking past, zodat deze niet kan verschuiven tijdens bezorging. Bovendien lijkt je gerecht groter en hoeft je de porties niet te vergroten. Win-win!



Burgers.
Premium.
Gevarieerd.
Gezonder.

ONDERZOEK DE OPTIES IN WARMHOUDMATERIALEN



Bekijk de mogelijkheden: Bepaal de beste optie in warmhoudmaterialen voor jouw hamburgers en bezorgstraal. Hiervoor zijn verschillende opties, zoals de ouderwetse hooikist, een styroporbox, inductie lades of een warmhoud-unit voor in de tas.

ONTKOPPELD TRANSPORTEREN



Verpak de elementen los: Het apart verpakken van warme en koude elementen zorgt voor meer smaakbehoud bij levering. Maak bijvoorbeeld een eigen 'build your own hamburger kit'. Slim voor de kwaliteit, maar ook leuk voor de klant!



De laatste stappen thuis oppakken: Laat de laatste stappen van het gerecht nog thuis door de klant uitvoeren. Denk bijvoorbeeld aan het toosten van een hamburger bun of het afbakken van frietjes. Vergeet niet een handig stappenplan toe te voegen!

BURGERS

ONZE BUN HELDEN

Burgers zijn business boosters. Pastridor heeft voor elk recept de beste bun. Van de nieuwste trends in fastfood tot favoriete klassiekers. Van snelle hap naar volwaardig hoofdgerecht of zelfs culinaire belevenis. Ontdek onze fastfood bun helden!

Klik hier
en bekijk al
onze Premium
Hamburger
Buns



1 POTATO HAMBURGER BUN

Een luxe, geeloranje hamburger broodje met aardappelvlokken en een vleugje kurkuma. Dankzij zijn subtiele boterachtige smaak en fluffy, zijdezacht mondgevoel is dit de ideale bun om eindeloos mee te variëren!



2 PRETZEL SESAM HAMBURGER BUN

Voeg een vleugje spanning toe aan jouw menukaart met onze unieke Pretzel Sesam Hamburger Bun! Een luxe bun met pretzel smaak en een topping van sesamzaadjes.



3 MULTISEED HAMBURGER BUN

Een crispy, luxe bun met een topping van zwarte sesamzaadjes en gierst voor de perfecte crunch. Elke hap is als een zomerse dag aan het strand - vol smaak, textuur en vreugdevolle knispingen.



4 PEPPER HAMBURGER BUN

Een premium hamburger bun met een spicy tintje. Met een heerlijke topping van zwarte zaadjes is deze bun ideaal om gourmet burgers mee te bereiden.



5 SKYR HAMBURGER BUN

Een lekkere en voedzame hamburger bun verrijkt met Skyr, een IJslands melkproduct met een eiwitrijk karakter. De bun heeft een topping van lijnzaad, sesamzaad, haver-en maisvlokken.



6 RUSTIEKE HAMBURGER BUN

Een trendy, rustieke hamburger bun gemaakt met durumtarwe en dessem voor een heerlijke smaak. Een heel toegankelijke bun voor vele smaakcombinaties!

RECEPTINSPIRATIE

POTATO BUN GEPOCHEERD EI

*Brunch
bungen tip!*

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Potato Bun (art. 223464)
- 3 st Black Tiger Gamba
- 1 st Ei
- 20 gr Spinazie
- 2 st Groene asperges
- 20 gr Peterselie

BEREIDING

- 1 Ontdooi de Pastridor Potato Bun
- 2 Hak de Black Tiger Gamba's fijn en bak deze glazig
- 3 Bak de spinazie kort en schil ondertussen de groene asperges met een dunschiller in linten en pocheer het ei
- 4 Beleg de Pastridor Potato Hamburger Bun met de spinazie, asperges, gamba's en het gepocheerde ei
- 5 Werk af met peterselie en serveer

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](https://pastridor.com)





RECEPTINSPIRATIE

MEXICAANSE AVOCADOBURGER

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](#)

INGREDIËNTEN

- **1 st** Pastridor Multiseed Hamburger Bun (art. 225386)
- **1 st** Avocaburger • **40 gr** Tomaat • **15 gr** Rode ui, in ringen • **20 gr** Sla
- **15 gr** Zure room • **15 gr** Nacho chips • **2 gr** Verse koriander • **1/4 st** Rode peper

BEREIDING

- 1** Ontdooi de Pastridor Multiseed Hamburger Bun
- 2** Bak de avocaburger gaar en bruin
- 3** Snijd de tomaat in kleine blokjes en meng met de verse koriander
- 4** Toast de binnenzijden van de Multiseed Hamburger Bun kort op een contactgrill en besmeer beide zijden met zure room
- 5** Beleg de bun met de sla en plaats de avocaburger erop
- 6** Werk af met de rode ui, blokjes tomaat en nacho chips
- 7** Sluit de Pastridor Multiseed Hamburger Bun en serveer



PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE

RECEPTINSPIRATIE

BARBEQUE

PRETZEL BURGER

INGREDIËNTEN

- **1 st** Pastridor Pretzel Sesam Hamburger Bun (art. 225387)
- **1 st** Rundsburger
- **40 gr** Koolsalade met kummel, gemengd
- **20 gr** Aardappelsalade
- **1 st** Ei
- **15 gr** Krulsla
- **10 gr** Mosterd

BEREIDING

- 1** Ontdooi de Pastridor Pretzel Sesam Hamburger Bun
- 2** Barbecue de rundsburger gaar en bruin
- 3** Bak ondertussen een spiegelei
- 4** Toast de binnenzijden van de bun kort op de barbecue en besmeer beide zijden met de mosterd
- 5** Beleg met de aardappelsalade, krulsla en de koolsalade
- 6** Leg de burger erop en werk af met het spiegelei

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](https://pastridor.com)



P.
PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE



RECEPTINSPIRATIE

CRISPY CHICKEN TIGER BUN

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](#)

INGREDIËNTEN

- **1 st** Pastridor Tiger Hamburger Bun (art. 221823)
- **1 st** Krokante kipburger • **20 gr** Maïs • **1/2** Tomaat
- **2 tl** Groene kruiden • **2 el** Mayonaise

BEREIDING

- 1** Ontdooi de Pastridor Tiger Hamburger Bun
- 2** Snijd de tomaat in kleine blokjes en meng met maïs en de helft van de groene kruiden. Voeg peper en zout naar smaak toe
- 3** Meng de andere helft van de groene kruiden met de mayonaise
- 4** Bak de kipburger gaar
- 5** Smeer de kruidenmayonaise aan beide zijden van de Tiger Hamburger Bun en beleg met sla, de kipburger en het tomatenmengsel
- 6** Sluit de Pastridor Tiger Hamburger Bun en serveer



PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE

*Delivery
proof!*



RECEPTINSPIRATIE

RUSTIEKE WORTELBURGER

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](#)

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Rustieke Hamburger Bun (art. 23620000)
- 1 st Wortelburger • 10 gr Mosterd • 20 gr Mayonaise • 20 gr Sla
- 40 gr Appel, in stukjes • 40 gr Roze peper • 50 gr Peterselie

BEREIDING

- 1 Ontdooi de Pastridor Rustieke Hamburger Bun
- 2 Bak de wortelburger gaar
- 3 Karamelliseer de appel
- 4 Toast de binnenzijden van de Rustieke Hamburger Bun kort op een contactgrill
- 5 Besmeer beide zijden met de mayonaise en mosterd
- 6 Beleg met de sla, wortelburger en de gekaramelliseerde appel
- 7 Werk af met de roze peper en peterselie



PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE

RECEPTINSPIRATIE

JEREMY'S DOUBLE STACKED SMASH POTATO BURGER

INGREDIËNTEN

- **1 st.** Pastridor Potato Hamburger Bun (art. 223464)
- **2x 40 gr.** Rundsburger • **20 gr.** Jeremy's rode relish
- **20 gr** Jeremy's groene relish • **20 gr.** Crème fraiche • **30 gr.** Micro sla

BEREIDING

- 1** Ontdooi de Pastridor Potato Hamburger Bun
- 2** Vorm de rundsburgers tot een bal en duw plat op een bakplaat voor een 'smash effect'
- 3** Bak de rundsburgers gaar
- 4** Toast de binnenzijden van de Potato Hamburger Bun kort op een contactgrill en besmeer beide zijden met de crème fraiche
- 5** Besmeer de ene zijde van de hamburger bun met Jeremy's rode relish en de andere zijde met de groene relish
- 6** Beleg met de burgers en de micro sla
- 7** Sluit de Pastridor Potato Hamburger Bun en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op pastridor.com

[Klik hier](https://pastridor.com)



RECEPTINSPIRATIE

GEROOKTE ZALM PRETZEL BURGER

*Brunch
bunnen tip!*

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Pretzel Sesam Hamburger Bun (art. 225387)
- 100 gr Zalm, warm gerookt • 1 st Ei, hardgekookt • 1 st Tomaat, in blokjes
- 20 gr Mayonaise • 15 gr Peterselie • 15 gr Veldsla • 15 gr Naturelchips

BEREIDING

- 1 Ontdooi de Pastridor Pretzel Sesam Hamburger Bun
- 2 Toast de binnenzijden van de Pretzel Sesam Hamburger Bun kort op een contactgrill en besmeer beide zijden met mayonaise
- 3 Snijd de tomaat en het hardgekookte ei in kleine blokjes en meng samen met de rest van de mayonaise tot een salade
- 4 Snijd de venkel filterdun, meng met de dille en de rest van het citroensap en breng op smaak met peper en zout
- 5 Beleg de bun met de veldsla en de tomaat-ei salade
- 6 Leg hier de warm gegaarde zalm op en werk af met de naturel chips
- 7 Sluit de Pastridor Pretzel Sesam Hamburger Bun en serveer

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](#)



P.

PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op [pastridor.com](https://www.pastridor.com)

[Klik hier](#)



RECEPTINSPIRATIE

TIKKA MASSALA KIPBURGER MET SRIRACHA MAYONAISE

INGREDIËNTEN

- **1 st** Pastridor Brioche Hamburger Bun (art. 24160000)
- **40 gr** Waterkers
- **3 st** Tikka Massala Kipstrips
- **10 gr** Gemarineerde witte en rode kool
- **20 gr** Sriracha mayonaise
- **20 gr** Mini komkommers, in schijfjes

BEREIDING

- 1** Ontdooi de Pastridor Brioche Hamburger Bun en snijd de bun open
- 2** Frituur de Tikka Massala kipstrips
- 3** Besmeer de bun met de sriracha mayonaise
- 4** Beleg met waterkers en schijfjes komkommer
- 5** Plaats de Salomon Chik'n Fingers Tikka op de bun
- 6** Sluit de Pastridor Premium Brioche Hamburger Bun en serveer



PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](#)



RECEPTINSPIRATIE

PEPPER WAGYU BEEFBURGER

*Delivery
proof!*

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Pepper Hamburger Bun (art. 223360)
- 3 gr Wasabi
- 15 ml Mayonaise
- 5 gr Suikersla
- 50 ml Shiitake
- 5 gr Sesam
- 5 gr Teriyakisaus
- 15 gr Radijs, in schijfjes
- 10 ml Rijstazijn
- 1 tl Suiker
- 10 gr Gember
- 1 st Wagyu rundsburger
- 5 gr Tuinkers

BEREIDING

- 1 Ontdooi de Pastridor Pepper Hamburger Bun zoals aangegeven op de verpakking en rooster de binnenkant op een contactgrill
- 2 Meng de rijstazijn met de gember en suiker en voeg hier de radijs aan toe
- 3 Bak de Wagyu rundsburger
- 4 Meng de mayonaise met wasabi en smeer op de onderzijde van de bun
- 5 Leg hierop de suikersla, de Wagyu burger, shiitake en radijsjes
- 6 Top af met de teriyakesaus, geroosterde sesam en tuinkers
- 7 Sluit de Pastridor Pepper Hamburger Bun en serveer



PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE

*Brunch
burger tip!*



RECEPTINSPIRATIE

SKYR BUN ZALM BURGER

Kijk voor dit en
veel meer recepten
op pastridor.com

[Klik hier](#)

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Skyr Hamburger Bun (art. 25770002)
- 100 gr Gegaarde zalm
- 1 st Ei
- 20 gr Peterselie
- 30 gr Crème fraîche
- 20 gr Komkommer, in linten

BEREIDING

- 1 Toast de binnenzijden van de Pastridor Skyr Hamburger Bun kort op een contactgrill
- 2 Snijd het gekookte ei in stukjes en de peterselie fijn
- 3 Besmeer de hamburger bun met de crème fraîche
- 4 Beleg met de linten komkommer, de zalm, het ei en de peterselie
- 5 Sluit de Pastridor Skyr Hamburger Bun en serveer



PASTRIDOR
CHEF'S PRIDE

ZO SIMPEL IS HET OM EEN ONDERSCHIEDENDE BURGER TE SERVEREN

Contact of gratis
advies & proeven?
Neem contact op via:

- 📞 BE +32 (0)52 31 59 00
- 📞 NL +31 (0)416 560 088
- ✉ info@pastridor.com
- 🌐 www.pastridor.com

ALLES
OVER ONZE
POTATO BUNS

[Klik hier](#)

Potato Buns van Pastridor. Voorgesneden luxe, geeloranje buns met aardappelvlokken en een vleugje kurkuma. Met een zachte, boterachtige smaak de perfecte basis om een onderscheidende burger te creëren. Een echte margetoppen die je zowel als lunch, snack als diner kunt serveren. Wat wordt jouw signature burger?



PASTRIDOR

Brand of  **Lantmännen**
Unibake