

# DIE BRISKET UND RACLETTE BURGER MIT LEDERHOSEN AUFWÄRMEN

DANK VOOR JULLIE MOOIE KEUZE(S). HET WEEKEND KAN NU ECHT BEGINNEN! MAAK ER DUS EEN LEKKER BBQ, BOOZE & ATTITUDE FEEST VAN IN ECHTE BLACK SMOKE STIJL EN VOLG ONZE RICHTLIJNEN GOED OP AUB. DONT F\*CK IT UP AND STAY HOME!

PLEASE POST JULLIE BBQ BONANZA LOW & SLOW ACTIEFOTO'S EN DUVELSLURPERIJ OP FACEBOOK EN INSTAGRAM EN TAG BLACK SMOKE LEKKER OVERAL IN (OOK GRAAG IN JE STORIES) JE ZOU ONS ER EEN HART ONDER DE RIEM MEE STEKEN <3

#SUPPORTYOURLOCALRESTAURANT #BLACKSMOKE #BBQBOOZEATTITUDE #LOWANDSLOW

## LET'S GET STARTED

### ONTSMET JEZELF..

Belangrijkste is dat je eerst je Duvels, apero's en witte wijn koud zet. Maak je rode wijn alvast open en laat deze al wat ademen... Schenk je eerste glas bier, wijn of andere booze in en zet een top playlist of een mix van één van onze Black Smoke DJ's op. Dek je tafel feestelijk..

We hebben ervoor gezorgd dat je je lippen kan verlossen van de nodige bullshit en dat je je handen fris kan laten wapperen na de maaltijd. Zelfs de lucifers om je vuur mee aan te steken zitten in je BS bag.

Verwarm je oven voor op 175°C, en neem een pan en vul deze met water, breng aan de kook en zet dan op laag vuur, zorg dat het water net niet meer kookt. (ongeveer 90°C). Hang de zuurkool nu in het water. Zuurkool mag 15 minuten in het water opwarmen. Plaats het vlees in de oven voor 8 min. Na deze 8 minuten vlees uit de oven halen en deze op de grillstand zetten, de raclette kaas bovenop het vlees leggen en deze samen onder grill plaatsen voor extra goede raclette effecten. Hou het geheel goed in het oog zodat het niet verbrand maar wel goed gaat smelten. Zet ondertussen een grillpan op een hoog vuur en snij je hamburger brood mooi doormidden. Als je grillpan goed heet is kan je nu je broodje kort grillen, grill de binnenkanten van het broodje tot je een mooie "grill mark" krijgt en leg deze nu opzij en dan pan mag van het vuur.

### Den Bürger bauen!!

Besmeer de onderkant van de bun goed met BS "bolleke" BBQ saus, plaats daarop de zuurkool. Schik hierboven op de gepekeld komkommer schijven. Schep nu het vlees met de lekker gesmolten kaas uit het bakje en bovenop de komkommers. Voor de echte "saucen liebhaver" nog alles eens goed overgieten met de overige BBQ saus en probeer nu de bovenkant van de bun erop te balanceren.

Nimmt ihn ein gut Glas Bier oder Wein!

Enjoy the smoke!

TEAM BLACK SMOKE

## BEWAARTIPS

Dit is een vers product voor onmiddellijke consumptie. Gekoeld maximaal 48u te bewaren op max 7°C. Producten niet invriezen, volg goed de instructies hierboven zodat alles op de juiste manier wordt opgewarmd.