

# BLACK SMOKE'S DOUBLE SUICIDE BEEF BURGER

## HEAT YOUR SHIT UP! USA ALL DAY

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 grote pan en vul deze met water, breng aan de kook en zet dan op een laag vuur, zorg dat het water net niet meer kookt. (ongeveer 90°C). Hang de pulled beef in het water, deze heeft 20 minuten nodig om op te warmen. Zet 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. Haal de hamburgers uit het aluminium bakje en leg deze op een ovenschaal en beleg deze met de provolone kaas. Plaats nu de burgers met kaas in de oven voor 5 minuten.\* Meng ondertussen de koolsla met de bijhorende dressing zodat deze ook klaar staat om zometeen je burger te beginnen bouwen.

\*Als je voor the real stuff gaat en de ganzenlever topping erbij hebt besteld deze nu ook 5 minuten mee in de oven steken,werk deze af met snuif grof zout op het einde.

Let's build! Neem de onderkant van het de burger bun en plamuur met een goede laag "Bolleke&Beefy" BBQ saus, hierboven leggen we de koolsalade en de augurk. Neem ¾ van de pulled beef om deze hierboven op te leggen. Daarna de eerste burger + cheese erop. Dan de overige pulled beef erop om dan de 2e Aberdeen Agnus burger op te leggen.\* Werk dit geheel af met de overige BBQ saus erover te drizzelen en de bovenkant van de bun erop te balanceren.

\*Heb je, je stuk ganzenlever nog liggen? Deze mag als voorlaatste ingezet worden. Leg deze bovenaan je twee burger.

Schenk nu je TANK 7 uit!

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.