

OERFRIET GEHAKT SENSATIE



Ingrediënten (1 pers.)

- 300 g Aviko Oerfriet
- Oerfriet bakjes
- 1 gehaktbal (diepvries), ontdooid
- 25g uien, in ringen
- 30 g joppiesaus
- 20 g zoetzure augurken, in plakjes
- 30 g Amsterdamse uien, grofgesneden

Oerfriet Gehakt Sensatie

Oerhollandse Sensatie met dikke plakken Hollandse gehaktbal, joppiesaus, augurk en Amsterdamse ui!

Bereiding (10 minuten)

- Verhit de frituurolie tot 170 °C. Bak de gehaktbal in 3-4 minuten
- goudbruin en gaar.
- Bak de Aviko Oerfriet in de hete olie in 3-3,5 minuut goudbruin en krokant.
- Laat de friet en de gehaktbal goed uitlekken. Schud de friet met zout naar smaak om en schep in het bakje.
- Snijd de gehaktbal in plakjes en leg deze op de friet.
- Verdeel de uiringen en joppiesaus er over. Maak af met de augurk en de Amsterdamse uien.
- Bestrooi desgewenst met fijn gehakte peterselie en/of voor een krokante bite met gebakken uitjes.

Bestel [hier](#) Oerfriet frietbakjes en Oerfriet Sensaties POS materiaal!



Je kunt zoveel meer met Aviko