

Bagel met gebakken fricandeau en hot sauce

Wil je eens iets anders bij de lunch? Probeer deze variatie op een broodje warm vlees. Met een flinke dosis pit!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Wil je eens iets anders bij de lunch? Probeer deze variatie op een broodje warm vlees. Met een flinke dosis pit!

Bereidwijze

1. Snijd de fricandeau in reepjes.
2. Snijd de uien in ringen en pers de knoflook. Verhit de Betis Bakolijfolie in een hapjespan, bak hierin de uienringen en knoflook. Breng op smaak met de pimenton en een snufje zout en peper. Voeg dan de sojasaus toe en roer om.
3. Schuif de uienringen aan één kant van de pan en voeg dan de fricandeau toe. Bak de reepjes vlees tot ze goed warm zijn.
4. Ondertussen snijd je de bagels doormidden en plaats je ze even in de ovengrill totdat het brood een beetje krokant is.
5. Haal het brood uit de oven en de pan van het vuur. Beleg het brood met de fricandeau en uien. Maak het af met wat gebakken uitjes en wat druppeltjes of een scheutje Raijmakers Heetmakers Tranquilizer.

TIP Voeg champignons of reepjes paprika toe tijdens het bakken van de uien. Ook lekker: beleg je broodje met plakjes augurk, voeg een plakje kaas, koriander of een blaadje sla toe.

Ingrediënten

- 4 bagels
- 400 gram gebraden varkensfricandeau
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 tl La Chinata Pimenton
- 2 el Betis Bakolijfolie
- 2 el sojasaus
- 4 el gebakken uitjes
- Peper
- Zeeuwsche Zoute Puur Zeezout
- Raijmakers Heetmakers Tranquilizer

accessoires