

PULLED PORK BURGER



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Scaldare il pulled pork in forno. Farcire il panino con l'insalata, il pulled pork, la salsa shakshuka, la cipolla caramellata ed infine la salsa barbecue. Servire caldo.

Menù-Zutaten

n.B. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
(Mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. karamellisierte
Zwiebeln) - ZU2

n.B. Pulled Pork - SB2

n.B. Salsa barbecue (Barbecuesauce) - E60K

q.b. Salsa Shakshuka (Shakshuka-Sauce) - K03

Zutaten

n.B. Hamburger

n.B. Eisbergsalat