



WAGEN SIE DEN
TYPISCHEN
SCHARFEN GENUSS.
TRAUEN SIE SICH!

Unsere Samurai-Sauce
macht Ihre Snacks
zum scharfen Genuss



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!



ZUKOMBINIEREN MIT

- Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Avocado
- Rotem oder weißem Fleisch, Speck, Thunfisch
- Burrito, Sandwich, Burger, Reis
- Cheddar, Emmentaler



REZEPT-IDEEN

- Samurai Burger mit Kartoffelpuffer, Cheddar, Tomaten und Speck
- Asia Burrito mit Hähnchenbrustfilet, Cheddar und Röstzwiebeln
- Samurai-Sauce als Dip zu Thunfisch Maki mit Avocado

PRAKTISCHE INFOS

- 950g Flasche
- 12 Flaschen im Karton
- 12 Monate ungekühlt lagerfähig
- Nach dem Öffnen 4 Wochen kühl aufbewahren



Rindfleischburger mit Gemüse

Diese cremige Sauce mit ihrem würzigen, tomatigen Geschmack verfeinert jedes Gericht. Ein toller Fast-Food-Klassiker! Trauen Sie sich! Probieren Sie sie!

ZUTATEN

Für 10 Burgers



250G
GYMA SAMOURAI
SAUCE



10 BUNS



50G ROMANA
SALAT



500G ROASTBEEF,
KALT



100G
KRÄUTERSAITLINGE



10
KARTOFFELPUFFER

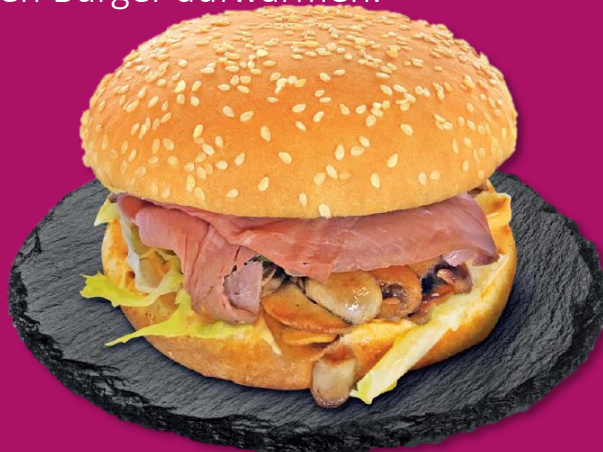
Vorbereitung und Aufbau :

1. Den Kartoffelpuffer in der Pfanne braten.
2. Die Pilze in Stücke schneiden und bei starker Hitze anbraten.
3. Samurai-Sauce auf den Buns gleichmäßig verteilen.
4. Buns mit den Zutaten belegen.
5. Kurz vor dem Servieren den Burger aufwärmen.



Tips

Ersetzen Sie die Pilze durch gebratene Auberginen und/oder Zucchini.



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!

