




Jippie, het is Koningsdag! Met de Koningsdag  FOODBOX heb je een feestje in huis. De locals hebben voor jou een feestelijke en overheerlijke box gemaakt. 's Ochtends kan je voor de televisie als je het Wilhelmus meezingt genieten van de oranje cupcakes. 's Middags kan je een thuistoost uitbrengen op de Koning met Heemstedse lekkernijen bij de borrel. En een Koningsdag is natuurlijk pas compleet als je het kan afsluiten met een koninklijke hamburger!

Lekkers van de locals

- 4 oranje cupcakes van Bakstr
- notenmix met gepofte mais & tuinbonen en cranberry's van Menno's Eetwinkel
- Pangebakken chips van Menno's Eetwinkel
- Krokant gegrilde fingers van grillworst van Keurslagerij van der Geest
- Goud oud blokjes kaas met dip van Tromp
- 2 flesjes Bennebroecks bier van De 1e Aanleg
- 4 adellijke Duke of Berkshire burgers van Keurslagerij van der Geest
- 4 brioche hamburgerbroodjes van Menno's Eetwinkel
- Little gem en tomaat van Horecavers
- Topping: kruidenmayo en zoetzure ui van Menno's Eetwinkel
- Verse oven friet en oranje mayo van Menno's Eetwinkel

Adellijke hamburgers

De frietjes zijn al voorgebakken. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de frietjes af op een bakplaat met bakpapier. Ongeveer 15 minuten tot ze lekker knapperig en bruin zijn. Smelt boter of verwarm olie (of combinatie) in een pan. Schroei de burgers op hoog vuur dicht. Draai het vuur lager en bak ze ca. 4-5 minuten aan elke kant.

Snij de brioche hamburgerbroodjes door de midden en rooster ze krokant in een droge koekenpan. Leg een blaadje little gem sla op de broodjes. Leg de burger erop. Beleg naar smaak met de toppings en plakjes tomaat. Heerlijk samen met de frietjes met oranje mayonaise.

Fijne Koningsdag!

Lieve groet van de locals

Esmée