



SPECIALS

RECEPTUREN



BROODJE UNOX ORIGINAL

HET ENIGE ECHTE BROODJE UNOX



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

- 10 st Unox Rookworst Professioneel
- 10 st harde broodjes, pistolets
- -- Calvé Broodje Unox saus

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Verdeel de rookworsten over de broodjes en serveer met de Broodje Unox saus.



BROODJE UNOX LEKKER ANDERS

**BROODJE ROOKWORST MET PITTIGE MOSTERD,
KETCHUP EN GEBAKKEN UITJES**



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
100 g	Hellmann's Ketchup
60 g	Hellmann's Mosterd
40 g	Conimex gebakken uitjes

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Verdeel de rookworsten over de broodjes. Maak de broodjes af met de ketchup, mosterd en de gebakken uitjes.



BROODJE UNOX LENTE SPECIAL

**BROODJE ROOKWORST MET GERASPTA KAAS,
MAYONAISE EN GEBAKKEN UITJES**



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
100 g	Hellmann's Real Mayonaise
60 g	geraspte kaas
40 g	Conimex gebakken uitjes
-- --	groene verse kruiden, gesneden

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Verdeel de rookworsten over de broodjes. Maak de broodjes af met de mayonaise, geraspte kaas, gebakken uitjes en groene kruiden.



BROODJE UNOX SPICY SPECIAL

**BROODJE ROOKWORST MET AUGURK,
GEBAKKEN UITJES EN PITTIGE RODE SAUS**



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
100 g	Hellmann's Sandwich Saus Spicy Red Bell Pepper
60 g	augurkenblokjes
40 g	Conimex gebakken uitjes

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Verdeel de rookworsten over de broodjes. Schenk de sandwichsaus over in een knijpfles voor gemakkelijke bereiding. Maak de broodjes af met Spicy Red Bell Peppersaus, augurkjes en de gebakken uitjes.



BROODJE UNOX FARMER SPECIAL

**BROODJE ROOKWORST MET AARDAPPELSALADE,
SPEK, LENTE-UI EN KETCHUP**



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
2 st	lente ui, in ringen gesneden
200 g	gebakken spekreepjes
600 g	aardappelsalade
100 g	Hellmann's Ketchup

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking*. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Verdeel de aardappelsalade en de rookworst over de broodjes. Verdeel hierop de ketchup. Maak de broodjes af met het spek en de lente ui.

**Voor een authentiek uiterlijk en meer smaak kan de rookworst gegrild worden.*



BROODJE UNOX NEW YORKER SPECIAL

**BROODJE ROOKWORST MET ZUURKOOL,
AUGURK, UI EN KETCHUP**



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
400 g	zuurkool, gekookte
60 g	augurkenblokjes
100 g	Hellmann's Ketchup
40 g	Conimex gebakken uitjes

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking*. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Verwarm de zuurkool. Verdeel de zuurkool en de rookworst over de broodjes. Maak de broodjes af met de augurk, ketchup en wat gebakken uitjes

Tip: Verrijk het broodje met gebakken uiringen.

**Voor een authentiek uiterlijk en meer smaak kan de rookworst gegrild worden.*



BROODJE UNOX AMERICAN SPECIAL

BROODJE ROOKWORST MET COLESLAW, KETCHUP EN GEBAKKEN UITJES



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
600 g	coleslaw
100 g	Hellmann's Ketchup
40 g	Conimex gebakken uitjes

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking*. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Verdeel de coleslaw en rookworst over de broodjes. Maak de broodjes af met ketchup en gebakken uitjes.

**Voor een authentiek uiterlijk en meer smaak kan de rookworst gegrild worden.*



BROODJE UNOX ZOMER SPECIAL

BROODJE ROOKWORST MET SPEK, AUGURK, KETCHUP EN GEBAKKEN UITJES



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
60 g	augurkenblokjes
200 g	gebakken spekreepjes
100 g	Hellmann's Ketchup
40 g	Conimex gebakken uitjes

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking*. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Beleg de broodjes met de rookworst en de spekreepjes. Maak de broodjes af met de augurk, ketchup en de gebakken uitjes.

**Voor een authentiek uiterlijk en meer smaak kan de rookworst gegrild worden.*



BLT SPECIAL

BROODJE ROOKWORST MET BACON, SLA EN TOMAAT



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
3 kropjes	little gem (sla)
5 st	tomaten
20 plak	gebakken bacon
100 g	Hellmann's Ketchup

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking*. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Snijd de sla grof en de tomaten in stukjes. Beleg de broodjes met de sla en tomaat. Leg daarop de rookworst en de bacon en maak de broodjes af met de ketchup.

**Voor een authentiek uiterlijk en meer smaak kan de rookworst gegrild worden.*



BROODJE UNOX SHOARMA SPECIAL

**BROODJE ROOKWORST MINIFRITES,
SHOARMAKRUIDEN, GESMOLTEN KAAS EN SALADE**



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

- 10 st Unox Rookworst Professioneel
- 10 st harde broodjes, pistolets
- 300 g mini frites naturel (kleine fritesstaafjes, chips)
- 75 g Hellmann's Ketchup
- 75 g Hellmann's Alioli
- 200 g kaas, geraspt
- 5 g shoarma kruiden
- 100 g ijsbergsla, tomaat en rode ui

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Leg daarop de rookworst en de minifrietjes. Verdeel de ketchup, aiolie en daarop kaas en de shoarmakruiden. Gratineer de hotdog in de oven of onder de salamander. Maak de broodjes af met de gemengde salade.

**Voor een authentiek uiterlijk en meer smaak kan de rookworst gegrild worden.*



BROODJE UNOX TEXMEX SPECIAL

BROODJE ROOKWORST MET SPICY SAUS, CHEDDAR, KRUIDEN EN GEBAKKEN UITJES.



INGREDIËNTEN (voor 10 broodjes)

10 st	Unox Rookworst Professioneel
10 st	harde broodjes, pistolets
200 g	cheddar kaas, geraspte
100 g	Hellmann's Real Mayonaise
100 g	Hellmann's Sandwich sauce
	Spicy Red Bell pepper
40 g	Conimex gebakken uitjes
10 g	gemengde kruiden

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Bak de pistolets krokant af. Haal de rookworsten uit de verpakking. Snijd de broodjes vanaf de bovenkant in. Leg de rookworst op het broodje en maak de broodjes af met de geraspte cheddar, paprikasaus, gebakken uitjes en de gemengde kruiden.

Tip: Verrijk het broodje met zwarte boontjes en wat Hellmann's Basil Vinaigrette.

**Voor een authentiek uiterlijk en meer smaak kan de rookworst gegrild worden.*