

15 American Sandwiches



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Inhoudsopgave

American Classic Burger	3
American Hotdog.....	4
Chili dog	5
Maxwell Street Polish.....	6
Shrimp Po Boy	7
Pulled pork sandwich	8
Sloppy Joe	9
Philly Steak Sandwich.....	10
Barbacoa Torta.....	11
New York Pastrami Sandwich Deli Style	12
Pastrami Melt	13
Tuna Melt.....	14
Patty Melt	15
Lobster Roll	16
No Meatballs Sandwich.....	17

Bekijk alle recepten, of ga direct naar het recept dat het beste bij jou aansluit!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

American Classic Burger

De klassieker, wie kent hem niet: De American Classic burger. Maar waar komt hij precies vandaan en wie heeft hem bedacht? Daar verschillen de meningen over. Wat we weten is dat de Duitse immigranten de hamburgers meebrachten naar de VS. Rond 1830 zette het New Yorkse bedrijf Delmonico's hem als eerst op de kaart, maar dan als een steak. Rond 1900 ontstonden er verschillende variaties van de epische hamburger. De straten van Brooklyn waren doordrenkt met de heerlijke geur van smeltende cheddar en sissend vlees. En dan de toppings van deze klassieker; een verfijnde tomaten relish, sweet pickle relish en de échte American Mustard. Dit alles op een zacht licht getoaste brioche bun. Een kick-ass combi!



Ingrediënten:

- [LA810 Brioche Burger Bun](#)
- [LA 886 Fresh Burger](#)
- [LA493.2 Paul Prudhomme Burger Magic](#)
- [LA1010 Real Irish Cheddar](#)
- [LA 196 Ballymaloe Tomato Relish](#)
- [LA 76 Smoky Mountains Sweet Pickle Relish](#)
- [LA 78 Smoky Mountains American Mustard](#)
- Tomaat
- Sla

Bereiding:

1. Bestrooi de 2 burgers met de Burger Magic
2. Bak deze op de bakplaat of grill station (die laatste heeft onze voorkeur omdat naast dat het twee keer zo snel werkt ook nog eens een lekkerder resultaat geeft, omdat alle sappen en smaken er goed in blijven zitten)
3. Toast ondertussen de Brioche
4. Leg een plakje cheddarkaas op de burgers en wacht tot deze gesmolten is
5. Bouw nu je hamburger op: begin met een mooi blad sla
6. Leg daarna de Burgers er op
7. Top af met een flinke schep Sweet Pickle Relish
8. Leg de plakken tomaat er bovenop
9. Tot slot een schep Tomato Relish en American Mustard
10. En de American Burger is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

American Hotdog

In het hart van New York City ontstond de legendarische American Hotdog. Toen in de 19e eeuw veel Duitse immigranten naar Amerika kwamen, namen zij hun eetgewoontes mee. Duitse worsten werden "Dachshund" genoemd, omdat ze leken op een Teckel. Een nieuwe favoriet op straat in de straten van New York! Uiteindelijk hebben de Amerikanen hun eigen draai hieraan gegeven, en de naam veranderde in American Hotdogs. Een sappige Hotdog, in een krokant velletje, vers van de grill en dat ruik je! Waar de klassieke combinatie van de American Mustard en de zoete gekarameliseerde ui samenkomen in elke hap. Deze iconische lekkernij nu niet meer weg te denken van de Nederlandse kaart. Wij zijn er om jou te helpen om de échte legendarische American Hotdog na te bouwen, met de smaken, de bite en de feeling zoals de straatverkopers en foodtrucks in Amerika al jarenlang doen.



Ingrediënten:

- [LA8366 Gourmet Hot Dog Roll](#)
- [LA840 New York Classic Hotdog](#)
- [LA76 Smoky Mountains Sweet Pickle Relish](#)
- [LA78 Smoky Mountains American Mustard](#)
- [LA195 Caramelized Onions](#)

Bereiding:

1. Grill de Hotdog Roll
2. Haal de Hotdog uit je au bain-marie en leg hem op de bakplaat
3. Snij het broodje open en leg de worst er tussen
4. Schep aan de ene kant van de Hotdog de Sweet Pickle Relish en aan de andere kant de Caramelized Onions
5. Top af met American Mustard
6. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Chili dog

Een absolute topper: Easy te bereiden maar next level genieten, de Chili Dog met Taco Beef. Het was als een culinaire dans tussen twee werelden, waar de smaken van Mexico en Amerika samenkwamen. Sappig taco-gekruid gehakt met smeùige cheddar kaas, gecombineerd met een Jalapeño Cheese Hotdog. En dan bedoelen we natuurlijk zo'n eentje die heerlijk in je mond kapot splashed zodra je je tanden er in zet. Het beste van twee culinaire culturen samengebracht tot straatfavoriet.



Ingrediënten:

- [LA8366 Gourmet Hotdog Roll](#)
- [LA8403 Beef Hotdog](#)
- [LA929.1 Taco Beef](#)
- [LA155.1 Cheddar Cheese Sauce Pinata](#)
- [LA131 Smoky Mountains Mexican Red Sauce](#)
- [LA116.1 Sliced Jalapeños pepers](#)
- Mais

Bereiding:

1. Grill de Hotdog Roll
2. Haal de Beef Hotdog uit je au bain-marie en leg hem op de bakplaat
3. Snij het broodje open en leg de worst er tussen
4. Verdeel een flinke schep Taco Beef over de Hotdog
5. Zigzag de Cheddar Cheese er overheen en maak toefjes van de Mexican Red Sauce
6. Top af met Jalapeño pepers en mais
7. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Maxwell Street Polish

Midden in de energieke straten van Chicago werd in 1939 de onweerstaanbare Maxwell Street Polish geboren. Jimmy Stefanovic was een Macedonische immigrant die in voor het eerst de Maxwell Street Polish verkocht in de hotdog kraam van zijn oom en tante. Het was als een symfonie van smaken die je écht geproefd moet hebben. De combinatie van sappige jalapeño worstjes, jalapeños en gekarameliseerde uien is een ware smaakexplosie. De Maxwell Street Polish groeide uit tot één van de populairste sandwiches van de stad en gelukkig is het ons gelukt dit naar Nederland te brengen. Hiermee kun jij jouw gasten meenemen naar de real-Chicago-feeling.



Ingrediënten:

- [LA8366 Gourmet Hotdog Roll](#)
- [LA8405 Jalapeño Cheese Dog Smoky Mountains](#)
- [LA195 Caramelized Onions](#)
- [LA116.1 Sliced Jalapeños pepers](#)
- [LA78 Smoky Mountains American Mustard](#)

Bereiding:

1. Grill de Hotdog Roll
2. Haal de Jalapeño Cheese Dog uit je au bain-marie en leg hem op de bakplaat
3. Snij het broodje open en leg de worst er tussen
4. Verdeel een flinke schep Caramelized Onions over het broodje
5. Spuit de American Mustard over de Cheese Dog
6. Top af met Jalapeño pepers
7. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Shrimp Po Boy

Het verhaal van de Shrimp Po Boy begint in de bruisende Franse wijk in Louisiana aan het eind van de 19e eeuw. De garnalenvangst was in overvloed en daardoor was de prijs voor garnalen ontzettend laag was. De boeren en havenarbeiders deden de garnalen op sandwiches, en zo is de naam Po Boy ontstaan, dit leidt af van 'poor boy'. In de straten van New Orleans is zo'n 40 jaar later de sandwich gefinetuned, als eerbetoon aan de overvloedige garnalenvangsten. De Creoolse- en Cajun-keuken zijn samen gekomen en zo ontstond er een culinaire smaaksensatie. Het geheim zit hem in de eenvoud; een geroosterde gourmet rol, rijkelijk gevuld met sappige gefrituurde garnalen die je natuurlijk eventjes afblust met citroen, knapperige sla, tomaten en een verrukkelijke saus. Met elke hap proef je de verschillende aroma's en de levendige cultuur van New Orleans.



Ingrediënten:

- [LA8366 Gourmet HotDog Roll \(binnenkort verkrijgbaar: Haute Dog Roll\)](#)
- [LA420.1 Paul Prudhomme Seafood Magic](#)
- [LA193 Ballymaloe Burger sauce](#)
- Gefrituurde garnalen
- Sla
- Tomaat
- Citroen

Bereiding:

1. Grill de Hotdog Roll
2. Bereid de garnalen volgens jouw recept en bestrooi ze met Seafood Magic
3. Snij het broodje open en verdeel de sla, tomaat en de gefrituurde garnalen
4. Knijp de citroensap uit over de garnalen
5. Top af met de Burgersaus
6. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Pulled pork sandwich

Pulled pork is afkomstig uit het zuiden van de Verenigde Staten. In North en South Carolina worden veel varkens gehouden en is de barbecuecultuur diep geworteld. Hier noemen ze het 'Boston Butt'. Met 'Butt' wordt niet de kont van het varken bedoeld maar het vat (een butt) waarin het vlees vroeger bewaard werd. Pulled pork wordt meestal gemaakt van de schouder en nek van het varken. Het is een eerbetoon aan slow cooking en traditionele rookmethode. Wil jij het geheime ingrediënt weten? Dat is onze Pulled Pork Carnitas, de smaakvolle rub van kruiden en specerijen die het malse vlees omhult, gecombineerd met de Smoky BBQ saus van Lillies Q, waardoor elke hap een explosie van smaak is.



Ingrediënten:

- [LA802 Pretzel Sesame Bun](#)
- [LA924 Pulled Pork Carnitas](#)
- [LA189.1 Lillies Q Smoky BBQ Sauce](#)
- Coleslaw

Bereiding:

1. Grill de Pretzel Bun
2. Leg de Coleslaw op de bun
3. Verdeel de warme Pulled Pork vanuit je au bain-marie er overheen
4. Top het broodje af met de Smoky BBQ Sauce
5. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Sloppy Joe

De Sloppy Joe sandwich. Deze overheerlijke sandwich is geboren tijdens de Grote Depressie in 1930. In de staat Iowa heeft een kok genaamd Joe geprobeerd om een snel en eenvoudig lunchgerecht neer te zetten voor zijn gasten. Door simpelweg tomatensaus over het bestaande broodje gehakt te scheppen, steeg zijn verkoop en vlogen ze als 'warme broodjes' over de toonbank. De naam Sloppy Joe staat voor 'slordige Joe', want Joe vond de presentatie van zijn broodjes niet erg belangrijk. Nu al bijna een eeuw later is dit nog steeds één van de populairste broodjes. Gelukkig kunnen wij jou helpen om met deze ultieme comfort food-creatie ook de harten van de fijnproevers te veroveren!



Ingrediënten:

- [LA804 Black Burger Bun](#)
- [LA929.1 Taco Beef](#)
- [LA196.1 Bally Maloe Tomato Relish](#)
- [LA77 Smoky Mountains Smoky Hemp Sauce](#)
- [LA116.1 Smoky Mountains Sliced Jalapeños pepers](#)

Bereiding:

1. Grill de Black Burger Bun
2. Verdeel de warme Taco Beef vanuit je au bain-marie over het broodje
3. Leg de Jalapeño pepers er bovenop
4. Top het broodje af met de Chunky Tomato Relish en Hemp Sauce
5. En de Sandwich is ready to go!

Bekijk [deze](#) video.



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Philly Steak Sandwich

De Philly Steak Sandwich, een absolute topper! De eerste Philly Steak werd verkocht door de boers Pat en Harry Olivieri, op een Italiaanse markt in South Philadelphia. Vandaar ook de naam: Philly, afkorting van Philadelphia. Inmiddels zijn er veel varianten op gemaakt maar onze favoriet is toch echt met 'tenderized' steakstrips, gekarameliseerde uien en cheddar cheese. Veel cheese, om je vingers (letterlijk) bij af te likken. De bedoeling is namelijk dat de kaas langs de Steak Strips in het broodje valt. En dankzij onze Philly Steak Strips brengen we de authentieke smaak vanuit Philadelphia zo rechtstreeks naar jouw bord. In een handomdraai bereid, maar een ware smaakexplosie.



Ingrediënten:

- [LA8366 Gourmet Hot Dog Roll \(binnenkort verkrijgbaar: Haute Dog Roll\)](#)
- [LA933.1 Philly steak strips](#)
- [LA493.2 Paul Prudhomme Burger Magic](#)
- [LA155.1 Cheddar Cheese Sauce Pinata](#)
- [LA76 Smoky Mountains Sweet Pickle Relish](#)
- [LA78Smoky Mountains American Mustard](#)

Bereiding:

1. Grill de Hotdog Roll
2. Bak de Philly steak strips kort op de bakplaat
3. Strooi een beetje Burger Magic over de strips
4. Leg de plak Cheddar kaas er bovenop en wacht tot de kaas gesmolten is
5. Snij het broodje open en verdeel de steak strips
6. Top af met de Sweet Pickle Relish en de American Mustard
7. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Barbacoa Torta

Wist je dat er een verband is tussen het ontstaan van het barbecueën én de beef Barbacoa? Het verhaal begint in de 17^e eeuw in het Caribische gebied met de Taíno (indianen) bevolking. Zij bereidden rundvlees door het langzaam te garen boven vuur en voegden verschillende kruiden en specerijen toe. Dit traditionele proces, genaamd 'Barbaca', heeft uiteindelijk geleid tot de termen Barbacoa én barbecue. Later is via Texas de Barbacoa op de Amerikaanse straten terecht gekomen. Het begon allemaal met de Barbacoa op een zacht broodje, maar inmiddels zijn er vele varianties geboren. Onze favoriet? De Barbacoa Torta met Guacamole. Onderscheidend en een heerlijke smaakexplosie!



Ingrediënten:

- [LA8366 Gourmet Hotdog Roll](#)
- [LA925 Beef Barbacoa](#)
- [LA72.1 Smoky Mountains Spicy Chipotle](#)
- [LA751.1 Guacamole](#)
- Citroen
- Sla

Bereiding:

1. Grill de Hotdog Roll
2. Leg hier vervolgens de sla op
3. Verdeel de Beef Barbacoa uit je au bain-marie over het broodje
4. Spuit kleine toefjes guacamole over het broodje
5. Top het broodje af met de Spicy Chipotle
6. En de Sandwich is ready to go!

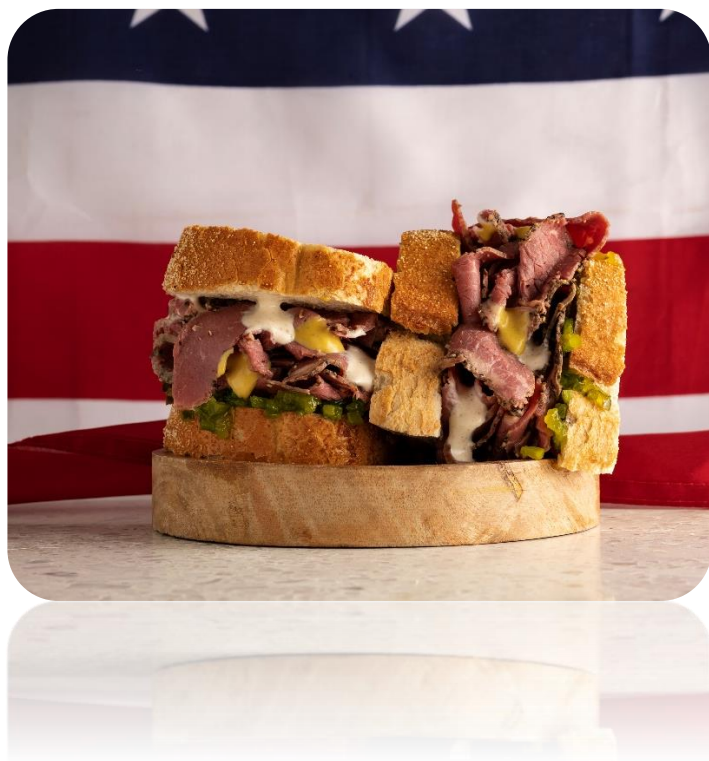


info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

New York Pastrami Sandwich Deli Style

De Pastrami sandwich, wie kent hem niet? Het is gemaakt van dun gesneden rundvlees dat wordt gepekeld, gerookt en gekruid. De oorsprong van de Pastrami Sandwich gaat terug tot 1887, toen Sussman Volk, een Joodse immigrant uit Litouwen, deze sandwich voor het eerst serveerde in zijn broodjeszaak in Delancey Street, New York City. De Pastrami viel zo goed in de smaak dat hij zijn hele restaurant ombouwde om enkel nog Pastrami Sandwiches te verkopen. Wist je dat je met onze New York Beef Pastrami bijna niks meer hoeft te doen? Hij wordt perfect gesneden én keukenklaar geleverd zodat jij in een handomdraai kunt genieten van de authentieke smaak zoals in New York City. Big Appletje- Eitje!



Ingrediënten:

- [LA922.2 NewYork Pastrami](#)
- [LA77 Smoky Hemp Sauce](#)
- [LA76.1 Sweet Pickle Relish Smoky Mountains](#)
- [LA78 American Mustard Smoky Mountains](#)
- Getoast zuurdesem brood

Bereiding:

1. Toast het zuurdesem brood
2. Geef de Pastrami een klein tikje op de bakplaat
3. Bedek de het zuurdesem brood met de Pastrami
4. Top het broodje af met de sauzen
5. En de Sandwich is ready to go!

Bekijk [deze](#) video



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Pastrami Melt

Ontdek de iconische Pastrami Melt sandwich! Dun gesneden, gepekeld, gerookte en gekruide rundvleesplakjes, een favoriet sinds 1887 toen Sussman Volk, een Joodse immigrant uit Litouwen, deze als eerste serveerde in zijn broodjeszaak in New York City. De Pastrami sandwich werd al snel zijn best verkochte product. In de jaren erna ontstonden er veel variaties op de Pastrami Sandwich, zoals de iconische Pastrami Melt. Wist je dat onze New York Beef Pastrami perfect gesneden én keukenklaar geleverd wordt? Serveer hem NY Deli style of ga een stapje verder en upgrade hem door heerlijke cheddar kaas toe te voegen. Stel je voor, het malse Pastrami-vlees, subtiel gekruid en vol van smaak, gecombineerd met de romige, gesmolten cheddar kaas. Het is een hemelse combinatie die jij in een handomdraai op tafel zet.



Ingrediënten:

- [LA802 Pretzel Sesame Bun](#)
- [LA922.2 NewYork Pastrami](#)
- [LA77 Smoky Hemp Sauce](#)
- [LA76.1 Sweet Pickle Relish Smoky Mountains](#)
- [LA78 American Mosterd Smoky Mountains](#)
- [LA1010.1 Echte Ierse Cheddar kaas plakken](#)

Bereiding:

1. Grill de Pretzel Bun
2. Geef de Pastrami een klein tikje op de bakplaat
3. Leg er een plak Real Irish Cheddar op tot dat de Cheddar gesmolten is
4. Bedek de Pretzel Bun met de Pastrami en Cheddar
5. Top het broodje af met de sauzen
6. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Tuna Melt

De Tuna Melt sandwich, deze mag ook zeker niet ontbreken. Het verhaal gaat dat deze sandwich eigenlijk een foutje was. In de jaren 1960 was een kok aan het werk in het Woolworth's restaurant in Charleston, South Carolina. Hij had een rommelige werkplek en liet per ongeluk wat tonijnsalade op een tosti vallen. Hij at het op en ontdekte deze klassieker. De combinatie van de frisse tonijnsalade en de smeulige kaas is fantastisch. Onderscheidt jezelf door de Tuna Melt op de Black Burger Bun te maken, dit maakt het echt tot een lunch topper! Een schepje van de Pickle Relish erbij, want deze is onmisbaar. Foutje? Wij vinden het een geluk bij een ongeluk!



Ingrediënten:

- [LA804 Black Burger Bun](#)
- [LA420.1 Paul Prudhomme Seafood Magic](#)
- [LA1010.1 Echte Ierse Cheddar kaas plakken](#)
- [LA76.1 Sweet Pickle Relish Smoky Mountains](#)
- Huisgemaakte tonijn salade

Bereiding:

1. Bereid de tonijnsalade volgens jouw recept, voeg hier de Seafood Magic aan toe
2. Toast de Bun, dit zorgt er namelijk voor dat de sappen van de salade het broodje niet zompig maken
3. Beleg de Black Burger Bun met de tonijnsalade en leg hier een plak Cheddar kaas op
4. Leg de Bun onder de grill totdat de kaas gesmolten is
5. Top het broodje af met een goede schep Sweet Pickle Relish
6. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Patty Melt

De Patty Melt sandwich is een soort hamburger-tosti. In Amerika razend populair! De Patty Melt Sandwich is net als de Sloppy Joe ook geboren tijdens de Grote Depressie in 1930. Tiny Naylor had een restaurant in Los Angeles en heeft de Patty Melt bedacht, als variatie op de cheeseburger. Dit werd al snel een razend succes, en inmiddels is de Patty Melt ook bij de meeste foodtrucks en straatverkopers te verkrijgen. Wij hebben een vleesvariant en een vegan optie voor je, ik ben benieuwd of jij het verschil proeft!



Ingrediënten:

- [LA886 Fresh Burger](#) of
- [LA857.1 Vegan variant: Greenway Vegan Smashburger](#)
- [LA493.2 Paul Prudhomme Burger Magic](#)
- [LA1010 Real Irish Cheddar](#)
- [LA76.1 Sweet Pickle Relish](#)
- [LA901.1 Bacon, sweet cured & cooked](#)
- [LA195 Caramelized Onion](#)
- [LA116.1 Sliced Jalapeños pepers](#)
- Getoast zuurdesem brood

Bereiding:

1. Bestrooi 2 burgers met de Burger Magic
2. Druk de burgers zo plat mogelijk en bak hem op de bakplaat
3. Toast ondertussen 3 plakken zuurdesem brood
4. Pas als de onderkant van de burger echt goed gebakken is draai je hem om
5. Leg op beide burgers een plakje cheddarkaas en wacht tot deze gesmolten is
6. Bouw nu je sandwich op: 1 plak brood, burger met kaas, Bacon en verdeel de de Pickle Relish
7. Herhaal stap 6
8. Top af met de Caramelized onions en Jalapeño pepers
9. Leg het derde sneetje zuurdesem brood er op en steek er een prikker in
10. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

Lobster Roll

De Lobster Roll! Ergens tussen de kabbelende zeegolven en het zilte aroma van de oceaan bij New England werd dit culinaire juweeltje in 1929 geboren. In Milford Connecticut is in een klein restaurantje genaamd Perry's de allereerste Lobster Roll ter wereld gemaakt. Heerlijk in zijn eenvoud, boterachtige kreeft, licht gekruid met Seafood Magic, op een zachte Lobster Roll besprenkeld met een beetje citroen. Wist je dat een kreeft tanden in zijn maag heeft? Nou geloof mij, bij het ruiken van deze sandwich wil jij je tanden hier in zetten!



Ingrediënten:

- [LA8366 Gourmet Hotdog Roll \(binnenkort verkrijgbaar; Haute Dog Roll\)](#)
- [LA420.1 Paul Prudhomme Seafood Magic](#)
- 1 kreeft
- Mayonaise
- Citroen

Bereiding:

1. Bereid de kreeft volgens jouw recept, voeg hier de Seafood Magic aan toe
2. Leg de Hotdog Roll even kort op de plaat
3. Vul hem met de door jouw gemaakte kreeftsalade
4. Top af met een beetje citroensap
5. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111

No Meatballs Sandwich

De Meatball Sandwich, officieel behoort hij tot de Italian-American Cuisine, maar de Amerikanen lopen er mee weg. In de 20^e eeuw kwam deze naar Amerika en iedere foodtruck verkoopt ze inmiddels, en daarom hebben wij dit klassieke recept speciaal voor jou in een hip (vegan) jasje gestoken. De 3 basis ingrediënten blijven hetzelfde; een gehaktbal, rode saus en kaas. Maar wij helpen jou om een overheerlijke sandwich neer te zetten. Het geheim? De Meat Magic van Paul Prudhomme. Deze kruiden zijn onmisbaar in dit gerecht, en gaan ontzettend goed samen met het Vegan gehakt van Greenway. Ik durf te zeggen dat je gasten niet eens zullen opmerken dat het om Vegan gehakt gaat, zo ontzettend goed is dit. Maak het, proef het, en vergeet niet je vingers naderhand af te likken.



Ingrediënten:

- [LA810 Brioche Burger Bun](#)
- [LA941 Greenway Vegan Gehakt](#)
- [LA410.1 Paul Prudhomme Meat Magic](#)
- [LA196.1 Bally Maloe Tomato Relish](#)
- [LA1000.2 Mexicaanse Kaasmix](#)
- [LA195 Caramelized Onions](#)

Bereiding:

1. Voeg een schep Meat Magic (deze is ook vegan!) toe aan het aan het Vegan gehakt
2. Kneed er gehakt ballen van en bak deze in de pan
3. Grill ondertussen de Brioche Bun
4. Als de gehakt ballen goed gebakken zijn mag je de kaas eroverheen strooien
5. Leg de gehakt ballen op de Brioche Bun
6. Schep Caramalized Onions er overheen
7. Top het broodje af met de Chunky salsa
8. En de Sandwich is ready to go!



info@la-streedfood.com

+31 570 763 111