Receita incrível do famoso molho Honey Mustard

Molho Honey Mustard para hambúrgueres

A dica do hamburgueiro Marcos Vigorito mostra que a combinação clássica de uma boa mostarda e mel também vai bem em lanches.

O segredo do sabor está no molho! A regra vale também para hambúrguer, segundo o hamburgueiro e consultor Marcos Vigorito, do site Guia do Hambúrguer. Usando ingredientes simples, mas com qualidade premium, o chef transformou a combinação clássica de mostarda e mel em um molho rico, que deixa qualquer receita especial.

No preparo do molho Honey Mustard, Vigorito usou a maionese e a mostarda clássica da Boccaneira, marca de molhos condimentados premium, para dar um realce no sabor. Uma boa dica para quem quer um lanche 'diferentaço'.

Molho Honey Mustard

Ingredientes:

80ml de maionese Boccaneira

60ml de mostarda Boccaneira

40ml de mel

50g de picles picado

30ml de líquido do picles

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e coloque sobre o hambúrguer.

Dica de hamburgueiro: o Honey Mustard vai bem em burguer com pão australiano, pastrame e tomate, X-salada e até em hamburgada.

Essa e outras receitas com molhos Boccaneira podem ser encontradas no site da Confraria Boccaneira e no Instagram/@guiadohamburguer.

Sobre Boccaneira

Lançada em maio de 2023, a nova marca de molhos condimentados premium da DMG foi inspirada na história e nos legados dos bucaneiros, antigos navegantes que durante muitos anos desbravaram os sete mares, Velho e Novo Mundo, em busca de matérias-primas e artigos inusitados para abastecer o comércio europeu, principalmente as especiarias e produtos gastronômico. Assim, explorando temperos e ingredientes variados, de diversos cantos do mundo, a linha Boccaneira criou produtos com alto padrão de qualidade e sabores diferenciados e até inéditos. Ao todo nove opções de molhos, entre ketchups (nos sabores grill, chipotle e tradicional), duas de mostarda (amarela e escura), uma de barbecue e três de maionese (nos sabores grill, tradicional e American Burguer), para atender o mercado dinâmico do food service, especialmente as hamburguerias gourmets, churrasquedas e chefs que gostam de se aventurar para criar cardápios criativos e originais.

Saiba mais sobre Boccaneira no site da marca.