"DELUXE-TARIAN" BURGER

INGREDIËNTEN

2 PORTIES

25 MIN

GEMIDDELD

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

50 Gram Veganistische Kaas

1 Rijpe Vijg

2 Eetlepels Hummus

50 Gram Babyspinazieblaadjes

1 Kleine Krop Groene Krulsla

1 Eetlepel Granaatappelpitjes

2 Eetlepels Yoghurt-Muntsaus (Zie Recept Hieronder)

2 'Green Burger'-Bolletjes (Zie Recept), of Gebruik Gewone Burgerbroodjes

CULINAIRE TIP

Yoghurt-pepermuntsaus:

Meng 2 eetlepels dikke yoghurt met 1 eetlepel mayonaise. Voeg een fijngehakt teentje knoflook en een paar muntblaadjes toe. Breng op smaak met peper en zout.

Groen broodje

Voor 7 burgerbroodjes hebben we nodig: 1 pak witbroodmix (met gist, 450 g), 300 g verse spinazie, 2 el extra vierge olie, 275 ml lauw water, 1 el kokosmelk om in te borstelen, sesamzaadjes en / of maanzaad. Verwarm de oven voor op 180 ºC. Kook (roer al roerend) de spinazie kort met een beetje water. Spoel onder koud water in een vergiet en maal tot puree in een keukenmachine. Meng het door de broodmix en voeg water en olijfolie toe. Kneed en laat rijzen volgens de instructies op de verpakking. Verdeel het deeg in 7 gelijke stukken en rol er balletjes van. Vorm er balletjes van door het deeg onder de holte van je handen te rollen. Leg ze met de naad naar beneden op een met olie gevouwen bakplaat of op bakpapier. Bestrijk ze lichtjes met kokosmelk en bestrooi ze met sesamzaadjes en / of maanzaad. Laat ze weer rijzen tot dubbel volume en bak ze circa 15 minuten. Ze moeten hol klinken als ze eronder tikken.

Wil je een deluxe ervaring? Probeer onze veganistische en sappige Deluxetarian Burger en zijn kleurrijke broodje! Ziet er sensationeel uit, smaakt heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snijd de courgette en kaas in plakjes en grill deze

Snijd de courgette en veganistische kaas in plakjes, gril de plakjes ongeveer 2 tot 3 minuten in een hete grillpan aan beide kanten tot grillsporen zichtbaar zijn en zet ze apart. Snijd ook de vijg in plakjes.

2. Snijd de broodjes

Snijd de burgerbroodjes in de lengte door en gril beide snijkanten tot grillsporen zichtbaar zijn.

3. Grill de burgers

Grill de burgers volgens de instructies op de verpakking en leg er plakjes vegan kaas op terwijl de hamburgers nog warm zijn.

4. Beleg de broodjes

Verdeel de bolletjesbodems met hummus. Bedek met spinazie en leg de hamburgers met kaas erop. Leg de plakjes vijgen op de kaas en een paar blaadjes krulsla.

5. Voeg de toppings toe

Schep er yoghurtsaus op, bestrooi met granaatappelpitjes en leg de deksels erop

CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL