Corn ribs met rode biet burger



Ingrediënten

- 20 Ardo Corn ribs
- 1,5 kg Ardo Zoete aardappel frietjes (dun gesneden)
- 10 Ardo Rode biet burger
- 100 g Ardo Tartaar kruidenmix
- 300 g Ardo Gegrilde aubergine parilla - plakjes
- Vloeibare boter of plantaardige olie
- Sla
- Tomaten
- Rode ui
- (vegan) mayonaise
- 10 hamburgerbroodjes
- Peper en zout

Methode

1. Meng de tartaar kruidenmix met de mayonaise.
2. Maak de Corn ribs af met wat vloeibare boter of olie en breng op smaak met zout en peper.
3. Bak de Corn ribs samen met de bietenburger in de oven op 180°C voor 12-14

minuten.

4. Bak de gegrilde aubergines en de hamburgerbroodjes 4-6 minuten op 180°C in de oven.
5. Frituur de zoete aardappel frietjes in plantaardige olie.
6. Zet alle ingrediënten voor de burger samen, begin met wat tartaarsaus op het broodje, dan de groenten en als laatste de bietenburger.
7. Serveer met de Corn ribs, zoete aardappel frietjes en de tartaarsaus.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be