

Gebakken Greenway Burger met Marokkaanse worteltjes en couscoussalade



Ingrediënten

- 4 Greenway Burger rauw
- 500 gram wortelen in schijfjes gesneden
- 50 gram plantaardige boter
- 1 gram raz el hanout
- 10 gram verse munt fijngesneden
- 5 gram verse koriander fijngesneden
- 300 gram taboulé (of 4-granen couscous)
- 4 el olijfolie
- 1 dl heet water
- 400 gram tomatenstukjes in blik
- ½ komkommer in kleine stukjes gesneden
- 1 paprika in kleine stukjes gesneden
- 3 stelen pijpajuin fijngesneden
- 30 gram rozijnen
- Peper en zout

Methode

1. Stoom de wortelschijfjes tot ze gaar zijn en bak ze in boter met de verse munt en de raz el hanout.
2. Meng voor de couscoussalade de taboulé met het heet water, de olijfolie, de tomatenstukjes, komkommer, paprika, munt, koriander, pijpajuin, peper en zout.
3. Bak de burgers in de pan met wat vetstof (anderhalve minuut voor elke zijde).

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be