Greenway BBQ burger



Ingrediënten

- 10 Greenway Burger
- 10 hamburger broodjes
- 300 g Ardo avocadoblokjes
- 300 g Ardo gebakken uienringen
- 3 tomaten
- 2 rode uien
- 200 g gemengde salade
- 350 g Bbq aioli (300 g veganistische aioli, 50 g Ardo BBQ kruidenmix, Gerookt paprikapoeder)
- Enkele microblaadjes als decoratie
- Serveer met cornribs
- 20 corn ribs Ardo
- 100 g (plantaardige) boter
- 30 g Mexicaanse kruidenmix
- 1dl zure room
- 0,5dl sriracha mayonaise

Methode

1. Maak een mix van avocadoblokjes, tomatenblokjes, plakjes rode ui, citroensap, een snufje chili, peper en zout.
2. Kruid de cornribs met de boter en de Mexicaanse kruidenmix en bak ze 10-14 minuten op 180°C.
3. Bak de uienringen in een pan of oven.
4. Bak de burgers in een oven, pan of op de grill.
5. Verwarm de hamburgerbroodjes.
6. Stel de burger samen met broodje, burger, groentemix, gebakken uienringen, BBQ aioli en salade.
7. Serveer de cornribs als bijgerecht, versier met de zure room, sriracha mayo & microblaadjes.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be